



UNIVERSIDAD CATÓLICA LOS ÁNGELES
CHIMBOTE

FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES, FINANCIERAS Y ADMINISTRATIVAS
ESCUELA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN
CARRERA PROFESIONAL DE ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA
SÍLABO/PLAN DE APRENDIZAJE
GESTIÓN DE RESTAURANTES Y AFINES

A. SILABO

1) Información General:

1.1 Denominación de la asignatura	GESTIÓN DE RESTAURANTES Y AFINES
1.2 Código de la asignatura	201185
1.3 Tipo de estudio	3.0 – Especialidad (Es)
1.4 Naturaleza de la asignatura	Obligatoria - Teórico
1.5 Nivel de Estudios	Pregrado
1.6 Ciclo académico	VIII
1.7 Créditos	2
1.8 Semestre académico	2017 – II
1.9 Horas semanales	03 HT/P – 06 H. Trabajo autónomo
1.10 Total Horas	48 HT/P - 96 H. Trabajo autónomo
1.11 Pre requisitos	201156
1.12 Docente Titular (D)	Lic. Narda Karina Chávez Príncipe nchavezp@uladech.edu.pe
1.13 Docentes Tutores (DT)	Ver anexo 03

2) Rasgo del perfil del egresado relacionado con la asignatura

3.- Implementa proyectos para la generación de empresas con innovación y desarrollo para contribuir a la sostenibilidad de la sociedad.

3) Sumilla

La asignatura Gestión de Restaurantes y Afines pertenece al tipo de estudio de Especialidad (Es), es Obligatoria y de naturaleza Teórica/Práctica. Conduce al desarrollo de capacidades para la aplicación de técnicas y métodos para la gestión de empresas de restauración permitiendo la implementación de proyectos que generen empresas turísticas innovadoras y sostenibles que aseguren un servicio calidad

en el contexto de su profesión, demostrando compromiso con la calidad, trabajo autónomo y en equipo, creatividad y asertividad. Demostrando aptitud investigadora y responsabilidad social.

4) Competencia

3.6. Aplica técnicas y métodos para la gestión de empresas de restauración permitiendo la implementación de proyectos que generen empresas turísticas innovadoras y sostenibles que aseguren un servicio calidad en el contexto de su profesión, demostrando compromiso con la calidad, trabajo autónomo y en equipo, creatividad y asertividad. Demostrando aptitud investigadora y responsabilidad social.

5) Capacidades

3.6.1. Comprende el proceso de gestión de las empresas de restauración, permitiendo la implementación de proyectos para la generación de empresas turísticas innovadoras y sostenibles, en el contexto de su especialidad.

3.6.2. Elabora una propuesta de restauración aplicando técnicas y métodos de gestión con el apoyo de base de datos, demostrando compromiso con la calidad, en el contexto de su profesión.

6) Unidades de aprendizaje

Competencia	Unidad de Aprendizaje	Capacidad	Indicadores
3.6	I UNIDAD Aspectos generales de los restaurantes y afines	3.6.1	3.6.1.1. Describe la evolución, definiciones y características del servicio de restauración a nivel nacional e internacional a través de una exposición, demostrando trabajo en equipo y asertividad. 3.6.1.2. Interpreta las normas vinculadas a los restaurantes en el campo de acción de su profesión, a través de un organizador gráfico demostrando trabajo autónomo.
	II UNIDAD Gestión de restaurantes y afines	3.6.2	3.6.2.1. Describe la organización y gestión de las empresas de restauración para la gestión eficiente de empresas a través de una exposición, demostrando asertividad. 3.6.2.2. Comprende la realidad de las empresas de restauración a partir de un viaje de estudios. 3.6.2.3. Explica el ciclo operativo de las empresas de restauración, a través de un organizador gráfico, demostrando compromiso con la calidad. 3.6.2.4. Explica los indicadores de gestión y control en las empresas de restauración, a través de un

			<p>organizador gráfico, demostrando asertividad.</p> <p>3.6.2.5. Elabora una propuesta de una empresa de restauración para su localidad, en un informe, permitiendo la implementación de proyectos para la generación de empresas turísticas innovadoras y sostenibles, demostrando trabajo en equipo y creatividad.</p>
--	--	--	--

7) Estrategias de Enseñanza-Aprendizaje:

La metodología del curso responderá al régimen de estudios en Blended - Learning (BL) y utiliza el enfoque pedagógico socio cognitivo bajo la dinámica de aprendizaje coherente con el Modelo Didáctico ULADECH Católica, dando énfasis al uso de las tecnologías en el marco de la autonomía universitaria; respetando el principio de libertad de cátedra, espíritu crítico y de investigación, entre otros, considerando el carácter e identidad católica. Asimismo, utiliza el campus virtual de la ULADECH Católica EVA (Entorno Virtual Angelino), como un ambiente de aprendizaje que permite la interconexión de los actores directos en la gestión del aprendizaje, se utilizará las siguientes estrategias:

- Estrategias para indagar sobre los conocimientos previos: Lluvias de ideas.
- Estrategias que promueven la comprensión y aplicación del aprendizaje en contexto: Informes académicos, resumen, cuadro sinóptico, línea de tiempo, diagrama de flujo.
- Estrategias grupales: Talleres, exposiciones.
- Metodologías activas para contribuir al desarrollo del pensamiento complejo son: Trabajo de campo, aprendizaje basado en proyectos.

El desarrollo de la asignatura incluye actividades de investigación formativa (IF) en cada unidad de aprendizaje por ser ejes transversales en el plan de estudios de la carrera. Las actividades de investigación formativa (IF) están relacionadas con la elaboración de productos que refuercen el pensamiento y aptitud investigador teniendo en cuenta la norma APA y los requisitos establecidos en el reglamento de propiedad intelectual aprobados por la Universidad.

Los estudiantes que requieran apoyo para hacer efectiva su formación integral puede acudir al docente de tutoría de la carrera profesional.

8) Recursos pedagógicos

Para el desarrollo de la asignatura se requiere los siguientes recursos: aula moderna, Entorno virtual Angelino (EVA), equipo multimedia, internet, videos, diapositivas, textos digitales, perfiles de proyectos de inversión pública en turismo (PIPT), biblioteca física y virtual (base a datos E-libro y Esbco) . Las actividades de campo se realizan a partir de salidas en equipos de trabajo para identificar la problemática de las empresas de restauración. Los estudiantes serán los protagonistas en la construcción de su aprendizaje, siendo el docente un mediador educativo.

9) Evaluación del Aprendizaje

La evaluación de la asignatura es integral y holística, integrada a cada unidad de aprendizaje. La nota promedio por unidad de aprendizaje se obtiene como sigue:

Actividades Formativas de la Carrera	60%
- Participaciones en el aula	30%
- Síntesis temáticas	20%
- Actividad de responsabilidad social	10%
Actividades de Investigación Formativa	20%
Examen Sumativo	20%

Los estudiantes que no cumplan con la presentación de actividades tendrán nota cero (00). Asimismo, los estudiantes o grupos de estudiantes que presenten contenidos como copia que no puedan sustentarlos ante el docente tutor, serán asumidas como plagio teniendo como nota cero.

Es responsabilidad del estudiante asistir a la hora programada para la realización de las actividades lectivas presencial y entregar los reportes de actividades en la plataforma dentro de los plazos señalados.

La nota mínima aprobatoria de la asignatura es trece (13) para pregrado. No se utiliza el redondeo.

Tendrán derecho a examen de aplazados los estudiantes de pregrado que alcancen como mínimo una nota promocional de diez (10). La nota del examen de aplazado no será mayor de trece (13) y sustituirá a la nota desaprobatoria en el acta que será llenada por el DT. (Reglamento Académico V12, Artículo 62)

10) Referencias

- Blasco, A. y Vives, R. (2014). *Fundamentos de la gestión de alojamientos y restauración*. España: Síntesis
- Cabarcos, N. (2011). *Administración de servicios turísticos. Promoción y venta*. Bogotá. Colombia: Ideas Propias.
- Editores & Consultores (2004). *Manuel práctico para el manejo de hoteles y restaurantes*. Lima: Autor
- Feijoó, J.L., García, M.L., Degrossi, M.C. (2009). *Alimentos y bebidas. Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes*. Recuperado de <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?docID=10637338>
- Foster, D. (2011). *Alimentos y bebidas: operaciones, métodos y control de costos*. Recuperado de <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10485891&p00=alimentos+bebidas>
- Franco, A. (2014). *Administración de la empresa restaurantera*. México D.F., México: Trillas.
- Sánchez, R.N. (2014). *Evaluación de la calidad del restaurante "El Encuentro" de Huaraz utilizando estándares derivados de las buenas prácticas en el año 2013*. Recuperado de <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000032711>

11) **Anexos**

ANEXO 1: PLAN DE APRENDIZAJE

I UNIDAD: Aspectos generales de los restaurantes y afines			
Capacidad: 3.6.1. Comprende el proceso de gestión de las empresas de restauración, permitiendo la implementación de proyectos para la generación de empresas turísticas innovadoras y sostenibles, en el contexto de su especialidad.			
Tiempo	Actividades de aprendizaje	Indicadores	Instrumento de evaluación
Semana 01	-El estudiante participa en las actividades de inducción en el uso del Módulo de Matrícula según el cronograma establecido en la escuela profesional. -El estudiante registra su matrícula según las orientaciones recibidas en su escuela profesional	Registra su matrícula con el apoyo de las Tic, en el módulo del ERP University	Registro de matriculados
Semana 02	- Se socializa el SPA de la asignatura sobre la organización y el desempeño a lograr, los estudiantes expresan su opinión en el Foro de Socialización del SPA en el aula BL. - Opinan sobre los criterios de evaluación de las actividades de aprendizaje de la primera unidad. -Observan imágenes relacionadas con la evolución de las empresas de restauración y participan en una lluvia de ideas. -Revisan información sobre la evolución de las empresas de restauración a nivel mundial. . (Páginas 18 a la 22). Foster, D. (2011). http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10485891&p00=alimentos+bebidas -En equipos describen la evolución de las empresas de restauración, elaborando una línea de tiempo, exponen demostrando asertividad y el docente retroalimenta	3.6.1.1. Describe la evolución, definiciones y características del servicio de restauración a nivel nacional e internacional a través de una exposición, demostrando trabajo en equipo y asertividad.	Escala para evaluar exposiciones
Semana 03	-Observan imágenes sobre la evolución de las empresas de restauración a nivel nacional. Actividad de Investigación Formativa -En equipos de trabajo (Máximo 2 integrantes) investigan y describen la evolución de las empresas de restauración a nivel nacional, elaboran una línea de tiempo y suben el trabajo a la plataforma, el docente retroalimenta. Emplean la Norma APA.		
Semana 04	-Observan imágenes vinculadas a las características del servicio de restauración, expresan sus puntos de vista. -Describen las definiciones y características del servicio de restauración, con la orientación del docente elaboran un cuadro sinóptico.		

	-Exponen en clases y el docente retroalimenta.		
Semana 05	-Revisan un artículo breve sobre las nuevas tendencias en restauración. Trabajo colaborativo -En equipos de trabajo realizan una investigación y describen los tipos de empresas de restauración, elaboran un informe demostrando asertividad. -Suben el informe a la plataforma y el docente retroalimenta.		
Semana 06	-Leen una noticia sobre el cumplimiento de las normas por parte de los restaurantes en nuestro país, participan en una lluvia de ideas. -De manera autónoma interpreta las normas vinculadas a las empresas de restauración (Reglamento de restaurantes y afines), elaborando una matriz resumiendo los principales aspectos de la norma. -Exponen y el docente retroalimenta.	3.6.1.2. Interpreta las normas vinculadas a los restaurantes en el campo de acción de su profesión, a través de un organizador gráfico demostrando trabajo autónomo.	Escala para evaluar organizador gráfico
Semana 07	-Observan imágenes sobre empresas de restauración que no cumplen con las normas sanitarias. -De manera autónoma interpretan la Norma Sanitaria para el funcionamiento de Restaurantes y afines, elaborando una matriz de los principales aspectos. Presentan el trabajo y el docente retroalimenta. Actividad de Responsabilidad Social -Llevan a cabo sus actividades de aprendizaje demostrando trabajo autónomo y en equipo, creatividad y asertividad.		

II UNIDAD: Gestión de Restaurantes y Afines			
Capacidad: 3.6.2. Elabora una propuesta de restauración aplicando técnicas y métodos de gestión con el apoyo de base de datos, demostrando compromiso con la calidad, en el contexto de su profesión.			
Tiempo	Actividades de aprendizaje	Indicadores	Instrumento de evaluación
Semana 08	- Opinan sobre los criterios de evaluación de las actividades de aprendizaje de la segunda unidad. -Observan organigramas de diferentes restaurantes y expresan sus puntos de vista. - -Exponen y el docente retroalimenta.	3.6.2.1. Describe la organización de las empresas de restauración para la gestión eficiente de empresas a través de una exposición, demostrando asertividad.	Escala para evaluar exposiciones
Semana 09	-Observan una entrevista a un administrador de un restaurante o afín.		

	Actividad de Investigación Formativa		
	<p>-Investigan y describen la gestión de restaurantes y afines y los aspectos a considerar, demostrando asertividad elaboran un resumen y suben el trabajo a la plataforma, el docente retroalimenta. Emplean la Norma APA</p>		
Semana 10	<p>-Observan el itinerario de la salida de estudios y expresan su punto de vista.</p> <p>-Comprende la realidad de las empresas de restauración, participando en la salida de estudios aplican la guía de trabajo de campo y elaboran un informe, lo presentan y el docente retroalimenta.</p> <p>-Revisan la tesis http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000032711 y hacen un resumen sobre el capítulo de resultados.</p>	3.6.2.2. Comprende la realidad de las empresas de restauración a partir de un viaje de estudios.	Escala para evaluar viaje de estudios
Semana 11	<p>-Observan imágenes sobre el ciclo operativo de la gestión de restaurantes y afines.</p> <p>-Revisan información sobre el proceso de compras, recepción, almacenamiento y distribución.</p> <p>-En equipos de trabajo los estudiantes explican el ciclo operativo de las empresas de restauración en lo que respecta a: compras, recepción, almacenamiento y distribución, elaborando un diagrama de flujo, demostrando compromiso con la calidad.</p> <p>-Presentan el trabajo y el docente retroalimenta.</p>	3.6.2.3. Explica el ciclo operativo de las empresas de restauración, a través de un organizador gráfico, demostrando compromiso con la calidad.	Escala para evaluar organizador gráfico
Semana 12	<p>-Observan imágenes sobre el proceso de producción en un restaurante o afín, participan en una lluvia de ideas.</p> <p>-En equipos de trabajo los estudiantes explican el ciclo operativo de las empresas de restauración en lo que respecta a: producción, elaborando un diagrama de flujo, demostrando compromiso con la calidad.</p> <p>-Exponen y el docente retroalimenta.</p>		
Semana 13	<p>-Observan imágenes sobre el proceso de servicio en un restaurante o afín.</p> <p>-Revisan información proveída por el docente sobre el proceso de servicio de un restaurante o afín.</p> <p>-En equipos de trabajo los estudiantes explican el ciclo operativo de las empresas de restauración en lo que respecta a: servicio,</p>		

	<p>recepción, almacenamiento y distribución, elaborando un diagrama de flujo, demostrando compromiso con la calidad.</p> <p>-Presentan el trabajo y el docente retroalimenta.</p>		
Semana 14	<p>-Leen un artículo breve sobre la importancia de los indicadores en la gestión de restaurantes, expresan sus opiniones.</p> <p>-Revisan información sobre los indicadores empleados en la restauración.</p> <p>-En equipos de trabajo explican los indicadores de gestión y control de los restaurantes, elaborando una matriz, demostrando asertividad.</p> <p>-Exponen y el docente retroalimenta.</p> <p>-Revisan el esquema de la propuesta de restauración.</p>	3.6.2.4. Explica los indicadores de gestión y control en las empresas de restauración, a través de un organizador gráfico, demostrando asertividad.	Escala para evaluar organizador gráfico
Semana 15	<p>-Observan webs de propuestas innovadoras de empresas de restauración.</p> <p>Trabajo colaborativo</p> <p>-En equipos de trabajo elaboran una propuesta de empresas de restauración para su localidad, demostrando creatividad.</p> <p>-Suben las propuestas a la plataforma y el docente retroalimenta.</p> <p>Actividad de Responsabilidad Social</p> <p>-Desarrollan las actividades de aprendizaje demostrando trabajo autónomo y en equipo, creatividad y asertividad.</p>	3.6.2.5. Elabora una propuesta de una empresa de restauración para su localidad, en un informe, permitiendo la implementación de proyectos para la generación de empresas turísticas innovadoras y sostenibles, demostrando trabajo en equipo y creatividad.	Escala para evaluar propuesta de empresa de restauración
Semana 16	Examen final		
Semana 17	Examen de aplazados		

ANEXO 2: INSTRUMENTOS DE LA EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

ESCALA PARA EVALUAR EXPOSICIONES

ESCALA PARA EVALUAR EXPOSICIONES								
Indicador: 3.6.1.1. Describe la evolución, definiciones y características del servicio de restauración a nivel nacional e internacional a través de una exposición, demostrando trabajo en equipo y asertividad.								
N°	APELLIDOS Y NOMBRES	CRITERIOS						Calificación
		Emplean material apropiado	Demuestran organización	Demuestran dominio del tema	Emplean un vocabulario o adecuado	Responde con claridad a las preguntas	Buen manejo del tiempo	
		1-3	1-3	1-4	1-3	1-4	1-3	
01								
02								
03								
04								
05								
06								
07								

ESCALA PARA EVALUAR ORGANIZADOR GRÁFICO

ESCALA PARA EVALUAR ORGANIZADOR GRÁFICO						
N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Indicador: 3.6.1.2. Interpreta las normas vinculadas a los restaurantes en el campo de acción de su profesión, a través de un organizador gráfico demostrando trabajo autónomo.				Calificación
		Criterios				
		Las ideas de presentan en orden	Demuestra capacidad de síntesis	Se han destacado las ideas principales	Se ha referenciado según la Norma APA	
		1-5	1-5	1-5	1-5	
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						

ESCALA PARA EVALUAR VIAJE DE ESTUDIOS

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ESCALA PARA EVALUAR VIAJE DE ESTUDIOS					
		Indicador: 3.6.2.2. Comprende la realidad de las empresas de restauración a partir de un viaje de estudios.					
		Criterios					Calificación
		Es puntual en todas las actividades programadas	Presta atención a las explicaciones	Interactúa de forma respetuosa con las personas del destino	Toma anotaciones y registra imágenes	Demuestra respeto por la cultura y la naturaleza	
1-4	1-4	1-4	1-4	1-4			
01							
02							
03							
04							
05							
06							
07							

ESCALA PARA EVALUAR PROPUESTA DE EMPRESA DE RESTAURACIÓN

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ESCALA PARA EVALUAR PROPUESTA DE EMPRESA DE RESTAURACIÓN				
		Indicador: 3.6.2.5. Elabora una propuesta de una empresa de restauración para su localidad, en un informe, permitiendo la implementación de proyectos para la generación de empresas turísticas innovadoras y sostenibles, demostrando trabajo en equipo y creatividad.				
		Criterios				Calificación
		La propuesta es novedosa	Atiende a las necesidades de la demanda	Todas las partes de la propuesta son coherentes	Se han incluido aspectos técnicos (Normas)	
1-5	1-5	1-5	1-5			
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						

ESCALA PARA EVALUAR TRABAJO AUTÓNOMO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ACTITUD: TRABAJO AUTÓNOMO				Nivel de logro
		Indicador: 3.6.1.2. Interpreta las normas vinculadas a los restaurantes en el campo de acción de su profesión, demostrando trabajo autónomo.				
		Criterios				
		Atiende las instrucciones	Analiza y argumenta	Es organizado	Cumple con los objetivos propuestos	
		1-5	1-5	1-5	1-5	
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						

ESCALA PARA EVALUAR TRABAJO EN EQUIPO

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ACTITUD: TRABAJO EN EQUIPO				Nivel de logro
		Indicador: 3.6.1.1. Describe la evolución, definiciones y características del servicio de restauración a nivel nacional e internacional a través de una exposición, demostrando trabajo en equipo y asertividad.				
		Criterios				
		Participa activamente en el equipo	Realiza propuestas para hacer el trabajo	Demuestra compromiso para el logro de los objetivos	Mantiene un trato cordial con sus compañeros	
		1-5	1-5	1-5	1-5	
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						

ESCALA PARA EVALUAR CREATIVIDAD

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ACTITUD: CREATIVIDAD				Nivel de logro
		Indicador: 3.6.2.5. Elabora una propuesta de una empresa de restauración para su localidad, en un informe, permitiendo la implementación de proyectos para la generación de empresas turísticas innovadoras y sostenibles, demostrando trabajo en equipo y creatividad.				
		Criterios				
		Aporta ideas innovadoras	Demuestra curiosidad	Responde a los desafíos	Posee una alta motivación	
		1-5	1-5	1-5	1-5	
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						

ESCALA PARA EVALUAR ASERTIVIDAD

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	ACTITUD: ASERTIVIDAD				Nivel de logro
		Indicador: 3.6.2.4. Explica los indicadores de gestión y control en las empresas de restauración, a través de un organizador gráfico, demostrando asertividad.				
		Criterios				
		Reflexiona antes de contestar	Se expresa con voz firme y clara	Evita entrar en discusiones	Respeto la opinión de los demás	
		1-5	1-5	1-5	1-5	
01						
02						
03						
04						
05						
06						
07						

ANEXO 3: LISTADO DE LOS DOCENTES TUTORES

Narda Karina Chávez Príncipe

nchavezp@uladech.edu.pe

ANEXO 4: REFERENCIAS CATEGORIZADAS (Sólo para fines de actualización de acervo bibliográfico)

1. Texto base/Digital

Foster, D. (2011). *Alimentos y bebidas: operaciones, métodos y control de costos*. Recuperado de <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/detail.action?docID=10485891&p00=alimentos+bebidas>

2. Texto digital

Feijó, J.L., García, M.L., Degrossi, M.C. (2009). *Alimentos y bebidas. Su gerenciamiento en hoteles y restaurantes*. Recuperado de <http://site.ebrary.com/lib/bibliocauladechsp/reader.action?docID=10637338>

3. Texto compilado

4. Tesis

Sánchez, R.N. (2014). *Evaluación de la calidad del restaurante "El Encuentro" de Huaraz utilizando estándares derivados de las buenas prácticas en el año 2013*. Recuperado de <http://erp.uladech.edu.pe/bibliotecavirtual/?ejemplar=00000032711>

5. Textos Complementarios

Blasco, A. y Vives, R. (2014). *Fundamentos de la gestión de alojamientos y restauración*. España: Síntesis

Cabarcos, N. (2011). *Administración de servicios turísticos. Promoción y venta*. Bogotá. Colombia: Ideas Propias.

Editores & Consultores (2004). *Manuel práctico para el manejo de hoteles y restaurantes*. Lima: Autor

Franco, A. (2014). *Administración de la empresa restaurantera*. México D.F., México: Trillas.