

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 7369/16

Res. 2887/17

ACTA N° 126, de fecha 16 de noviembre de 2017.

VISTO: Los Programas del segundo y tercer semestre del Curso Técnico Terciario Gastronomía modalidad binacional, elevados por el Departamento de Desarrollo y Diseño Curricular;

RESULTANDO: I) que los mismos fueron elaborados por la Inspectora de Administración y Gestión T/A Rosa AMABILE y los docentes T/A Dinorah GONZÁLEZ y T/A Mercedes CABRERA;

II) que a fs. 59, la Comisión de Administración de la Asamblea Técnico Docente realiza sugerencias a la propuesta, las cuales son aclaradas por el mencionado Departamento luego de consultada la Insp. Prof. Ana PELUFFO (fs. 63);

III) que a fs. 65, dicha Comisión manifiesta estar de acuerdo con lo informado sobre sus sugerencias a fs. 63;

CONSIDERANDO: que este Consejo estima pertinente aprobar los programas de las Asignaturas Gestión de Emprendimiento Gastronómico y Planificación de la Oferta Gastronómica y Análisis de Costos, correspondientes al segundo y tercer semestre respectivamente, que lucen de fs. 31 a 47;

ATENTO: a lo expuesto;

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL POR UNANIMIDAD (TRES EN TRES), RESUELVE:

1) Aprobar los Programas de las Asignaturas Gestión de Emprendimiento Gastronómico y Planificación de la Oferta Gastronómica y Análisis de Costos, correspondientes al segundo y tercer semestre, respectivamente, del Curso Técnico Terciario Gastronomía modalidad Binacional, que a continuación se detallan:

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario		
PLAN			2015		
SECTOR DE ESTUDIO		610	Comercio y Administración		
ORIENTACIÓN		29B	Gastronomía		
MODALIDAD		-----	Binacional		
AÑO		-----	-----		
TRAYECTO		-----	-----		
SEMESTRE		2do	Segundo		
MÓDULO		-----	-----		
ÁREA DE ASIGNATURA		146	Administración y Gestión Empresarial		
ASIGNATURA		17135	Gestión de Emprendimiento Gastronómico		
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----			
MODALIDAD DE APROBACIÓN		Exoneración			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 64	Horas semanales: 4		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 25-11-2016	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 7369/16	Res. Nº 2887/17	Acta Nº 126	Fecha 16/11/17

FUNDAMENTACIÓN

Dentro de la propuesta correspondiente al área de gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFSul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los



lineamientos e identidad institucional...”

Dentro del presente plan de estudios, se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El turismo, sector terciario de la economía, engloba un complejo grupo de actividades económicas y profesionales interrelacionadas y direccionados hacia servicios de calidad, actores capacitados y articulación entre los diversos protagonistas de la sociedad.

La gastronomía está presente en todas las actividades, los servicios de alimentación son prestados en hoteles, restaurantes, bares, clubes, parques, aviones, empresas que preparan buffets, catering y otros, En consecuencia, de este conjunto de fenómenos que caracterizan el área laboral actual, el mercado de trabajo se ve reconfigurado y tiene nuevas exigencias, no solo la valorización de la formación técnica, sino la revalorización de la educación general, las competencias comunicativas, conocimientos científicos y socio culturales, el razonamiento, la expresión oral y escrita, la autonomía, la iniciativa, la cooperación, el trabajo en equipo, la solución de problemas y la toma de decisiones, lo que le permitirá adaptarse permanentemente a los constantes cambios y nuevos requerimientos del mercado de trabajo.

La organización, el desarrollo y el cierre de los servicios en gastronomía, implica planificación, análisis de las actividades, la creación de proyectos. La Tecnicatura en Gastronomía, tiene como finalidad proporcionar las competencias necesarias para el ejercicio cualificado de la profesión y comprender la organización y características de la industria alimentaria, la legislación laboral aplicada, obligaciones y derechos que de ella derivan, así como los mecanismos que potencia el acceso al mercado laboral. En el marco de estas necesidades se enmarcan las asignaturas Gestión de Emprendimientos

Gastronómicos y Planificación de Oferta Gastronómica y Análisis de Costos.

FUNDAMENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

Según James Stoner “todo individuo a lo largo de su vida administra o va a ser administrado” En todos los aspectos de su vida personal y laboral, deberá administrar. Para que esa administración sea un factor de éxito en esos ámbitos se requerirán competencias que le permitan un accionar eficiente y eficaz.

Dada la especificidad del curso resulta de vital importancia que el alumno conozca el proceso de costeo y la administración de la gestión gastronómica.

Hoy en día en las empresas requieren de personal calificado con amplia formación académica e integral.

El siglo XXI, con los aportes a la identidad y a cultura de los pueblos, requiere que los emprendimientos gastronómicos pasan a ser lugares fundamentales para el desarrollo de un país y su posicionamiento turístico. Los emprendimientos hoy, deben prepararse para enfrentar los riesgos y la incertidumbre que generan los cambios del mundo globalizado, para ello deberán ser efectivos, es decir, lograr conjuntamente la eficiencia y la eficacia que lleven a permanecer en el mercado, buscando su posicionamiento.

Las empresas como sistemas abiertos interactúan en el medio y mantienen un intercambio e interdependencia permanente con sus contextos, es a través de la gestión que podrán lograr la flexibilidad al administrar los diferentes recursos que disponen, para cumplir con sus propósitos y objetivos, así como el de todos los actores que participan en la misma.

Se debe complementar la formación técnica-tecnológica específica, con conocimientos administrativos y de gestión que los lleven a formar profesionales de mandos medios o empresarios que formen parte del mercado gastronómico, en sus diferentes actividades. Esta asignatura pretende desarrollar



Consejo de Educación
Técnico Profesional
Universidad del Trabajo del Uruguay

conocimientos teóricos- prácticos, relativos al manejo de recursos tanto materiales como, en busca de una formación de calidad destinada a construir en los estudiantes, con un cúmulo de competencias transversales y específicas relacionadas con el campo profesional.

Se busca generar herramientas que permita desempeñarse, en empresas de orden económico - productivo y/o servicios, con alto sentido de la responsabilidad e iniciativa, capacidad de mando y toma de decisiones, conocer y supervisar ética y profesionalmente el desarrollo de las diferentes tareas que le competan.

La actitud proactiva y emprendedora es fundamental para la formación de dicho nivel y se pretende desarrollar herramientas y estrategias a los estudiantes para obtener la capacidad de emprender, adaptarse a la realidad, analizar las demandas productivas y resolver problemas concretos, acompañar los cambios tecnológicos, organizacionales, la flexibilidad y polivalencia de las ocupaciones, presentes en la dinámica de las empresas y la movilidad profesional que requiere un funcionario competente.

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

OBJETIVOS GENERALES

Propiciar la formación técnica profesional con fuerte énfasis en los aspectos técnicos que permitan el desempeño en diferentes organizaciones.

Construir su propia actitud para el empleo para generar las competencias mínimas requeridas.

Desarrollar competencias cognitivas, tecnológicas y actitudinales.

Efectuar gestiones administrativas con calidad de servicio.

Enfrentar la obsolescencia tecnológica.

Asumir los cambios como un desafío constante y permanente de la realidad.

Incorporar y valorar el concepto de cliente interno como elemento importante a nivel organizacional.

Ser capaz de observar problemas y plantear posibles soluciones en los equipos de trabajo, con actitud proactiva para la mejora de procesos.

Dentro de sus objetivos se busca fomentar la investigación, creatividad y generación de conocimiento propio, para permitirle planificar, organizar y gestionar con responsabilidad, el emprendimiento o su lugar de trabajo con los recursos locales. A medida que se globalizan los mercados y la economía, las empresas, incluidas las gastronómicas, se ven enfrentadas a escenarios cada vez más competitivos. El éxito dependerá en gran parte de una buena y oportuna información, la que será necesaria para planificar, organizar, dirigir y controlar y optimizar su gestión, y fundamentalmente para la toma de decisiones. Se necesita formar alumnos flexibles y autónomos, con capacidad, seleccionar e interpretar la información.

En este sentido se expresa Ikujiro Nonaka “En una economía cuya única certidumbre es la incertidumbre, la mejor fuente para obtener ventajas competitivas duraderas es el conocimiento”

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Visualizar a la empresa como un sistema en el cada función es prioritaria en el éxito de la misma
- Reconocer y distinguir las características de cada función y su relación con el medio.
- Comprender la importancia de la eficiente administración de los recursos de la organización.
- Administrar y gestionar una pequeña empresa y sus requerimientos.



CONTENIDOS PROGRAMÁTICOS

UNIDAD 1

Organizaciones

Concepto de organizaciones. Clasificación de organizaciones

La empresa como organización. Distintos tipos. Características diferenciales de la empresa gastronómica

Concepto de emprendedor. Características

Concepto de administración

La comunicación

Recursos

Total de horas: 8

UNIDAD 2

El proceso administrativo

Planificación. Concepto. Proceso. Distintos tipos de planes. Cronogramas.

Organización. Concepto. Estructura organizacional. Tipos de estructuras.

Distribución de tareas. Control de tiempos. Cuadro de distribución de trabajo.

Manual de tareas.

Dirección. Concepto. Liderazgo. Proceso de toma de decisiones. Las decisiones y la estructura de comunicación. Sistema de información. Conflicto y negociación.

Control. Concepto. Tipos de control. Ciclo planeamiento-gestión-Control.

Presupuesto y control presupuestario.

Total de horas: 12

UNIDAD 3

Funciones

Producción. Planificación de la producción. Controles durante la misma.

Características. Bienes y Servicios.

Elementos de control: Análisis de los elementos. Presupuestos. Identificación de problemas y acciones correctivas. Evaluación de las acciones correctivas. Informes de producción y ventas. Índice de productividad. Análisis de los elementos. Proceso de comparación con el promedio del ramo, presupuestos operativos y requerimientos propios.

Variaciones y su análisis. Identificación y evaluación de problemas y acciones correctivas.

Personal. Los recursos humanos en la organización gastronómica. Reclutamiento y selección. Requerimientos y pasos de la selección. Contratación. Capacitación y desarrollo. Evaluación de desempeño. Remuneraciones.

Comercialización. Elementos diferenciables. Elementos de la mezcla comercial. Estrategias. Control de ventas. Control de comandas y facturación. Informes de producción y ventas. Índice de productividad.

Contabilidad: características generales.

Finanza: Elementos básicos. Concepto de liquidez. Punto de equilibrio. Margen de contribución. Recursos. Flujo de caja.

Logística: Cadena de producción- consumidor.

Total de horas: 20

UNIDAD 4

Creación de la Empresa.

Elementos necesarios- Estudio técnico. Factibilidad vs. Viabilidad

Planificación estratégica. Fundamentación. FODA. Misión y visión.

Documentación comercial. Remuneraciones. (Cálculos)

Tributos. Trámites al inicio y al cierre de una empresa.

Total de horas: 24

Nota: Las unidades deben ser abordadas en coordinación con los docentes de Práctica Profesional – Taller y Servicios Gastronómicos.

SUGERENCIAS METODOLÓGICAS

- Lograr la transposición del concepto de administración y su relación con el mundo actual por medio del marco teórico compartido.
- Proponer casos prácticos reales como medio facilitador del aprendizaje.
- Incentivar al alumno a procesar el concepto de administración a través de diferentes elementos que vinculen las teorías de la administración.
- Utilizar diferentes recursos didácticos como ser proyección de transparencias, vídeos, cartillas y a partir de ellas generar un proceso de discusión y análisis.
- Proponer actividades que basadas en algunas teorías permitan el desarrollo de diferentes valores como la responsabilidad, la libertad y la solidaridad, vinculadas a la convivencia y la integración con sus pares, por ejemplo la discusión de un vídeo.
- Generar y promover las competencias en valores
- Propiciar el trabajo en equipo (sinergia), con el fin de desarrollar valores tales como respeto a la opinión ajena, solidaridad, saber escuchar, opinar con fundamento, etc.
- Buscar actividades que generen un papel activo del educando en el proceso de enseñanza-aprendizaje.
- Proponer trabajos que permitan al alumno desarrollar una autonomía en el manejo de manuales técnicos del área específica.
- Las estrategias planificadas al comienzo de la unidad deberán ser flexibles, para adaptarse a cada grupo de trabajo a modo de lograr un mayor nivel de

eficiencia y aprehensión por parte del alumno.

- Se propondrán como recurso didáctico procesos de discusión y análisis a partir de la investigación y análisis de temas específicos y de actualidad, buscando la generación de su propio proceso de aprendizaje.

PROPUESTA DE EVALUACIÓN

La evaluación será continua y formativa y a su vez diagnóstica, procesual y final. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y fundamentalmente los objetivos programáticos, las competencias y la metodología a aplicar.

Se entiende que deberá ser reflexivo-valorativa, utilizando la autoevaluación, tanto para evaluar aprendizajes como para el proceso de enseñanza en su práctica docente.

Las evaluaciones cualitativas permitirán la retroalimentación del proceso de enseñanza y aprendizaje.

Se realizará evaluación inicial, la cual será tomada como punto de partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera del aula, siendo reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de aprendizajes, abarcando los distintos contenidos y fundamentalmente los objetivos programáticos, las competencias y la metodología a aplicar.

Se realizarán dos parciales, uno a mitad del semestre y otro al final. El primero permitirá retroalimentar las acciones llevadas a cabo y la Replanificación si fuera necesario.

Se deberá generar la suficiente información que permita el análisis reflexivo y el consecuente juicio valorativo, que lleve a mejorar la calidad de educación y a la formación de sujetos integrales y críticos. Es fundamental valorar el trabajo

individual y el trabajo en equipo, como forma de generar hábitos que se reforzarán en la actividad laboral.

BIBLIOGRAFÍA

- Drucker, P, (2002) Gerencia, Buenos Aires: Ateneo
- Drucker P, (1992), La innovación y el empresario innovador, Buenos Aires: Sudamericana
- Comas, Javier y Cúne, Moris (2011) Las organizaciones y su administración. Montevideo: Impresora Policolor
- Chiavenato, I. (2000) Administración. Proceso Administrativo. México: Mc Graw Hill
- Chiavenato, I. (2005) Introducción a la Teoría General de la Administración. México: McGraw Hill.
- De la Torre, F. (1997) Administración Hotelera. Alimentos y Bebidas. México: Trillas
- Hill C., Jones G., (2009), Administración Estratégica, México: Mc Graw Hill
- Koontz, H., Weihrich, H., (1999), Administración Una perspectiva global (11 ed), México: Mc Grow Hill
- Lazzati, S., (1997), Anatomía de la organización, Buenos Aires: Editorial Macchi.
- Robbins, S., Coulter, M., (2010), Administración (10ª ed), México: Pearson
- Robins S., Judge T., (2013), Comportamiento Organizacional México: Pearsons
- Stoner, J., Freeman, R., Gilbert, D., (1996), Administración (6ta.ed), México: Pearson
- Wajchman, M. (1997) El Proceso Decisional y los Costos. Buenos Aires: Ediciones Macchi.

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

BIBLIOTECA VIRTUAL- Diferentes direcciones de Internet:

- www.tecnologiaedu.us.es
- www.dgi.gub.uy
- www.bps.gub.uy
- www.ain.gub.uy
- www.montevideo.gub.uy
- www.bcu.gub.uy
- www.consultor.net

		PROGRAMA		
		Código en SIPE	Descripción en SIPE	
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario	
PLAN		2015	2015	
SECTOR DE ESTUDIO		610	Comercio y Administración	
ORIENTACIÓN		29B	Gastronomía	
MODALIDAD		-----		
AÑO		-----	-----	
TRAYECTO		-----	-----	
SEMESTRE		3er	Tercer	
MÓDULO		-----	-----	
ÁREA DE ASIGNATURA		149	Administración Aplicada	
ASIGNATURA		31732	Planificación de la Oferta Gastronómica y Análisis de Costos	
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR		-----		
MODALIDAD DE APROBACIÓN		Exoneración		
DURACIÓN DEL CURSO		Horas Totales 64	4 horas semanales	Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 25-11-2016	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 7369/16	Res. Nº 2887/17	Acta Nº 126
				Fecha 16/11/17



FUNDAMENTACIÓN

Dentro de la propuesta correspondiente al área de gastronomía, se enmarca en los lineamientos presentados en el documento elaborado por el Instituto Federal Sul-río-grandense (IFSul), “Proyecto de Curso Técnico en Cocina” y el Reglamento de la Educación Superior Terciaria del CETP-UTU, de “...ofrecer una educación tecnológica pertinente, de calidad, en concordancia con los lineamientos e identidad institucional...”

Dentro del presente plan de estudios, se presenta como una oportunidad de integración territorial, cultural, social, educativa, ambiental y económica.

El turismo, sector terciario de la economía, engloba un complejo grupo de actividades económicas y profesionales interrelacionadas y direccionados hacia servicios de calidad, actores capacitados y articulación entre los diversos protagonistas de la sociedad.

La gastronomía está presente en todas las actividades, los servicios de alimentación son prestados en hoteles, restaurantes, bares, clubes, parques, aviones, empresas que preparan buffets, catering y otros, En consecuencia, de este conjunto de fenómenos que caracterizan el área laboral actual, el mercado de trabajo se ve reconfigurado y tiene nuevas exigencias, no solo la valorización de la formación técnica, sino la revalorización de la educación general, las competencias comunicativas, conocimientos científicos y socio culturales, el razonamiento, la expresión oral y escrita, la autonomía, la iniciativa, la cooperación, el trabajo en equipo, la solución de problemas y la toma de decisiones, lo que le permitirá adaptarse permanentemente a los constantes cambios y nuevos requerimientos del mercado de trabajo.

La organización, el desarrollo y el cierre de los servicios en gastronomía, implica planificación, análisis de las actividades, la creación de proyectos. La

Tecnicatura en Gastronomía, tiene como finalidad proporcionar las competencias necesarias para el ejercicio cualificado de la profesión y comprender la organización y características de la industria alimentaria, la legislación laboral aplicada, obligaciones y derechos que de ella derivan, así como los mecanismos que potencia el acceso al mercado laboral. En el marco de estas necesidades se enmarcan las asignaturas Gestión de Emprendimientos Gastronómicos y Planificación de Oferta Gastronómica y Análisis de Costos.

FUNDAMENTACIÓN DE LA ASIGNATURA

Según James Stoner “todo individuo a lo largo de su vida administra o va a ser administrado” En todos los aspectos de su vida personal y laboral, deberá administrar. Para que esa administración sea un factor de éxito en esos ámbitos se requerirán competencias que le permitan un accionar eficiente y eficaz.

Dada la especificidad del curso resulta de vital importancia que el alumno conozca el proceso de costeo y la administración de la gestión gastronómica.

Hoy en día en las empresas requieren de personal calificado con amplia formación académica e integral.

El siglo XXI, con los aportes a la identidad y a cultura de los pueblos, requiere que los emprendimientos gastronómicos pasen a ser lugares fundamentales para el desarrollo de un país y su posicionamiento turístico. Los emprendimientos hoy, deben prepararse para enfrentar los riesgos y la incertidumbre que generan los cambios del mundo globalizado, para ello deberán ser efectivos, es decir, lograr conjuntamente la eficiencia y la eficacia que lleven a permanecer en el mercado, buscando su posicionamiento.

Las empresas como sistemas abiertos interactúan en el medio y mantienen un intercambio e interdependencia permanente con sus contextos, es a través de la gestión que podrán lograr la flexibilidad al administrar los diferentes recursos

que disponen, para cumplir con sus propósitos y objetivos, así como el de todos los actores que participan en la misma.

Se debe complementar la formación técnica-tecnológica específica, con conocimientos administrativos y de gestión que los lleven a formar profesionales de mandos medios o empresarios que formen parte del mercado gastronómico, en sus diferentes actividades. Esta asignatura pretende desarrollar conocimientos teóricos- prácticos, relativos al manejo de recursos tanto materiales como, en busca de una formación de calidad destinada a construir en los estudiantes, con un cúmulo de competencias transversales y específicas relacionadas con el campo profesional.

Se busca generar herramientas que permita desempeñarse, en empresas de orden económico - productivo y/o servicios, con alto sentido de la responsabilidad e iniciativa, capacidad de mando y toma de decisiones, conocer y supervisar ética y profesionalmente el desarrollo de las diferentes tareas que le competan.

La actitud proactiva y emprendedora es fundamental para la formación de dicho nivel y se pretende desarrollar herramientas y estrategias a los estudiantes para obtener la capacidad de emprender, adaptarse a la realidad, analizar las demandas productivas y resolver problemas concretos, acompañar los cambios tecnológicos, organizacionales, la flexibilidad y polivalencia de las ocupaciones, presentes en la dinámica de las empresas y la movilidad profesional que requiere un funcionario competente.

OBJETIVOS Y COMPETENCIAS

OBJETIVOS GENERALES

Propiciar la formación técnica profesional con fuerte énfasis en los aspectos técnicos que permitan el desempeño en diferentes organizaciones.

Construir su propia actitud para el empleo para generar las competencias

mínimas requeridas.

Desarrollar competencias cognitivas, tecnológicas y actitudinales.

Efectuar gestiones administrativas con calidad de servicio.

Enfrentar la obsolescencia tecnológica.

Asumir los cambios como un desafío constante y permanente de la realidad.

Incorporar y valorar el concepto de cliente interno como elemento importante a nivel organizacional.

Ser capaz de observar problemas y plantear posibles soluciones en los equipos de trabajo, con actitud proactiva para la mejora de procesos.

Dentro de sus objetivos se busca fomentar la investigación, creatividad y generación de conocimiento propio, para permitirle planificar, organizar y gestionar con responsabilidad, el emprendimiento o su lugar de trabajo con los recursos locales. A medida que se globalizan los mercados y la economía, las empresas, incluidas las gastronómicas, se ven enfrentadas a escenarios cada vez más competitivos. El éxito dependerá en gran parte de una buena y oportuna información, la que será necesaria para planificar, organizar, dirigir y controlar y optimizar su gestión, y fundamentalmente para la toma de decisiones. Se necesita formar alumnos flexibles y autónomos, con capacidad, seleccionar e interpretar la información.

En este sentido se expresa Ikujiro Nonaka “En una economía cuya única certidumbre es la incertidumbre, la mejor fuente para obtener ventajas competitivas duraderas es el conocimiento”

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Visualizar a la empresa como un sistema en el cada función es prioritaria en el éxito de la misma
- Diseñar, organizar y controlar todas las acciones y recursos necesarios para el

desarrollo de las actividades referidas a un emprendimiento gastronómico.

- Seleccionar y dirigir equipos de trabajo multidisciplinarios necesarios para el desarrollo adecuado del establecimiento.
- Trabajar con alto desempeño en situaciones de mucha exigencia, desarrollando presupuestos adecuados al a región y los clientes y adaptar la planificación y el escenario ante imprevistos, conociendo los lineamientos políticos del país y la región.
- Conocer y utilizar la información la información, las normas, los procedimientos institucionales con precisión y ética profesional con los nuevos medios de comunicación social y manejar la ética profesional derivada de sus prácticas profesionales, colocando el respeto, la innovación y la flexibilidad como pauta fundamental de trabajo.
- Conocer y comprender los elementos y el funcionamiento de una oferta gastronómica, a partir de la relación de la teoría con la realidad específica de su entorno (cognitivo, desarrollo de habilidades y aptitudes sociales)
- Deberá ser capaz de utilizar los mecanismos de control presupuestal e indicar los ajustes necesarios acompañado del desarrollo tecnológico y enfrentar los cambios tecnológicos aplicados a la contabilidad y a las planillas electrónicas utilizadas en la elaboración de gestión, planificación y presupuestos.

CONTENIDO

Unidad 1 - Proceso Planificación y Control

Visión sistémica de la empresa. Misión y Visión. La separación del empresario y la empresa.

Planificación. Concepto. El horizonte de planificación. El proceso organizativo de la planificación presupuestaria. Iniciación del proceso.

El Presupuesto. Definiciones. Características

Concepto de costos .Costo fijo. Costo variable.

Presupuestación. Los distintos presupuestos integrantes. Presupuesto de ventas, de producción, de compras, de inventarios, de gastos, etc. Presupuesto de caja.

El tratamiento de la inflación en el presupuesto. Distintos escenarios.

El uso de planillas electrónicas y otro tipo de software en el proceso de presupuestación. Principios y técnicas para la construcción de modelos.

Control presupuestal. Concepto. Análisis de la información. El cálculo de las desviaciones presupuestarias. Ajuste presupuestal.

Financiamiento: préstamos bancarios, proveedores, asociaciones de empresarios, fundaciones, dependencias estatales y organizaciones fomentan las pequeñas y medianas empresas.

Inversión. Definición. Riesgo y rentabilidad. El tiempo como factor en las inversiones. Diferentes formas de valorar o medir una inversión, riesgo, período, tasas.

TOTAL: 8 horas

Unidad 2: Costeo

Determinación de estándares

Especificaciones de compras. Recetas estándar. Pruebas de rendimiento.

Estándares de producción. Costo estándar de porción servida. Factor de costo.

Porción estándar. Herramientas especiales de costeo para bebidas (cristalería y hielo). Costo estándar y real de alimentos. Costo por comensal.

Costo de la mano de obra

Elementos que lo integran. Factores controlables y no controlables.

Descripción de tareas. Introducción y entrenamiento del personal.

Proceso de evaluación y factores que afectan el desempeño. Aumento de productividad.



Costo del servicio

Costo por plato y cliente servido.

Costo del local.

Alquiler. Servicios (UTE, OSE, ANTEL, BSE, etc.) Tributos. Muebles, herramientas, vajilla, mantelería, etc., y su incidencia en el costo del producto

TOTAL: 16 horas

Unidad 3. Planificación de la oferta

Diseñar la oferta gastronómica general: diaria, mensual, anual

Diseño del menú.

Determinación de precios de venta. Distintos métodos (subjetivo, margen de contribución, basado en ratios operativos y del costo significativo)

Evaluación del menú. Determinación de rentabilidad y popularidad. Evaluación por ítems. Desarrollo del mismo y cuadro de cuatro campos.

Compras, recepción y almacenamiento

Compras. Objetivos. Selección de proveedores. Determinación de cantidades, calidades y consideraciones de seguridad.

Recepción de mercadería. Procedimiento y consideraciones de seguridad.

Planificación de stocks. Determinación de niveles máximos y mínimos, punto de pedido.

Valoración del stock. Distintos métodos de ordenamiento de salidas.

TOTAL: 24 horas

Nota: Las unidades deben ser abordadas en coordinación con los docentes de Práctica Profesional – Taller y Servicios Gastronómicos.

SUGERENCIAS METODOLÓGICAS

Si bien es recomendable una variedad metodológica, en este semestre en particular se pondrá en práctica la metodología de proyecto en su modalidad de

tutoría, que permita obtener resultados exitosos, en los diferentes casos que planteen los estudiantes, o del ámbito institucional que ellos desarrollen en forma integrada.

Se debe de trabajar en conjunto con las demás asignaturas a fin de poder culminar el proyecto integrado, en cual contendrá los diferentes contenidos y competencias, de acuerdo a la diversidad de cada grupo de alumnos.

Esta debe tender a facilitar el trabajo autónomo de los alumnos, potenciando las técnicas de indagación e investigación, así como las aplicaciones y transferencias de lo aprendido a la vida real.

Debe posibilitar el auto aprendizaje significativo, de forma que los alumnos, autónomamente puedan tomar decisiones de distinto tipo: elegir la temática a trabajar, seleccionar los recursos, etc.

El instrumentar actividades que estimulen la confrontación de lo que el alumno ya conoce plasmándolo en una situación real, conforma un recurso importante y motivador para la construcción del aprendizaje y favorece el desarrollo de la actividad mental frente a los diferentes desafíos a sortear, provocando la reflexión y la toma de decisiones.

COORDINACIÓN

Espacio obligatorio y fundamental para lograr la integración sistemática de las distintas asignaturas que componen el currículum y espacios de reflexión conjunta sobre todos los aspectos del quehacer educativo.

EVALUACIÓN

La evaluación será continua y formativa y a su vez diagnóstica, procesual y final y abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales; y fundamentalmente los objetivos programáticos, las competencias y la metodología a aplicar.



La evaluación será conjunta con las otras asignaturas en busca de conocimiento aplicables a las diferentes situaciones laborales, e impliquen contenidos integrales de todos los semestres del curso.

Se entiende que deberá ser reflexivo-valorativa utilizando la autoevaluación, tanto para evaluar aprendizajes como para el proceso de enseñanza en su práctica docente.

Se valorará fundamentalmente el trabajo en equipo y su flexibilidad en todo el proceso de realización del proyecto.

Tener presente que en un trabajo tutorial, la responsabilidad docente frente a resultados positivos, es fundamental en el continuo proceso de retroalimentación de las prácticas reflexivas.

Propuesta de evaluación

La evaluación será continua y formativa y a su vez diagnóstica, procesual y final. Abarcará contenidos conceptuales, procedimentales y actitudinales y fundamentalmente los objetivos programáticos, las competencias y la metodología a aplicar.

Se entiende que deberá ser reflexivo-valorativa, utilizando la autoevaluación, tanto para evaluar aprendizajes como para el proceso de enseñanza en su práctica docente.

Las evaluaciones cualitativas permitirán la retroalimentación del proceso de enseñanza y aprendizaje.

Se realizará evaluación inicial, la cual será tomada como punto de partida conceptual. Se evaluarán todas las actividades realizadas dentro y fuera del aula, siendo reflexivas y valorativas, utilizando registros para autoevaluación de aprendizajes, abarcando los distintos contenidos y fundamentalmente los objetivos programáticos, las competencias y la metodología a aplicar.

Se realizarán dos parciales, uno a mitad del semestre y otro al final. El primero permitirá retroalimentar las acciones llevadas a cabo y la Replanificación si fuera necesario.

Se deberá generar la suficiente información que permita el análisis reflexivo y el consecuente juicio valorativo, que lleve a mejorar la calidad de educación y a la formación de sujetos integrales y críticos. Es fundamental valorar el trabajo individual y el trabajo en equipo, como forma de generar hábitos que se reforzarán en la actividad laboral.

BIBLIOGRAFÍA

- Drucker, P, (2002) Gerencia, Buenos Aires: Ateneo
- De la Torre, F. (1997) Administración Hotelera. Alimentos y Bebidas. México: Trillas
- Hill C., Jones G., (2009), Administración Estratégica, México: Mc Graw Hill
- Horngren, Ch. (1996) Contabilidad de Costos. Un enfoque gerencial. 8ª Ed. Madrid: Prentice Hall.
- Mallo, Carlos y Otros (2000)"Contabilidad de Costos y Estratégica de Gestión" – Madrid: Prentice Hall
- Nanclares, J. (2001) Marketing y Planificación para restaurante. Madrid: Paraninfo
- Osorio, O. (1992) La capacidad de producción y los costos. México: Ediciones Macchi.
- Osorio, O.(1997) "Costos. Nuevos conceptos y nuevos métodos. ¿Innovaciones, avances o falacias?" – Acapulco: Editorial Norma
- Pope, J. (1997) "Investigación de Mercado-Guía Maestra para el Profesional" Quito: Editorial Norma
- Robins S., Judge T., (2013), Comportamiento Organizacional México:



Pearsons

- Stoner, J., Freeman, R., Gilbert, D., (1996), Administración (6ta.ed), México:

Pearson

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

BIBLIOTECA VIRTUAL- WEBGRAFÍA

- www.tecnologiaedu.us.es

- www.dgi.gub.uy

- www.bps.gub.uy

- www.ain.gub.uy

- www.montevideo.gub.uy

- www.bcu.gub.uy

- www.consultor.net

- www.restaurantes.uy/blog/

- www.caixabanklab.com/elbullifoundation/es/manual-gestion-restaurante/

2) Pase a la Dirección de Comunicaciones para su publicación en la página web y siga al Departamento de Administración Documental para comunicar a los Programas de Planeamiento Educativo (Departamento de Desarrollo y Diseño Curricular), de Educación en Administración, Comercialización y Servicios (Inspección de Administración y Gestión) y de Educación Terciaria, a la Mesa

Permanente de la Asamblea Técnico Docente y dar cuenta al Consejo Directivo Central. Hecho, archívese.



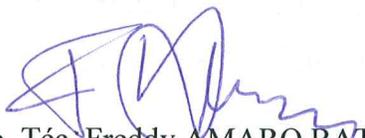
Ing. Agr. María Nilsa PÉREZ HERNÁNDEZ

Directora General



Mtro. Téc. Miguel VENTURIELLO BLANCO

Consejero



Mtro. Téc. Freddy AMARO BATALLA

Consejero



Esc. Elena SOLSONA ARRIBILLAGA

Secretaria General

NC/as

