



Consejo de Educación  
Técnico Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

ADMINISTRACIÓN NACIONAL DE EDUCACIÓN PÚBLICA

CONSEJO DE EDUCACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

EXP. 7329/16

Res. 2196/17

ACTA N° 116, de fecha 5 de setiembre de 2017.

VISTO: La solicitud de aprobación de los Programas correspondientes al Curso Técnico Terciario de Gastronomía modalidad Binacional, presentada por la Dirección del Programa de Planeamiento Educativo;

RESULTANDO: I) que los mismos lucen de fs. 2 a 9 vta.;

II) que dichos Programas fueron remitidos por la Inspección de Administración;

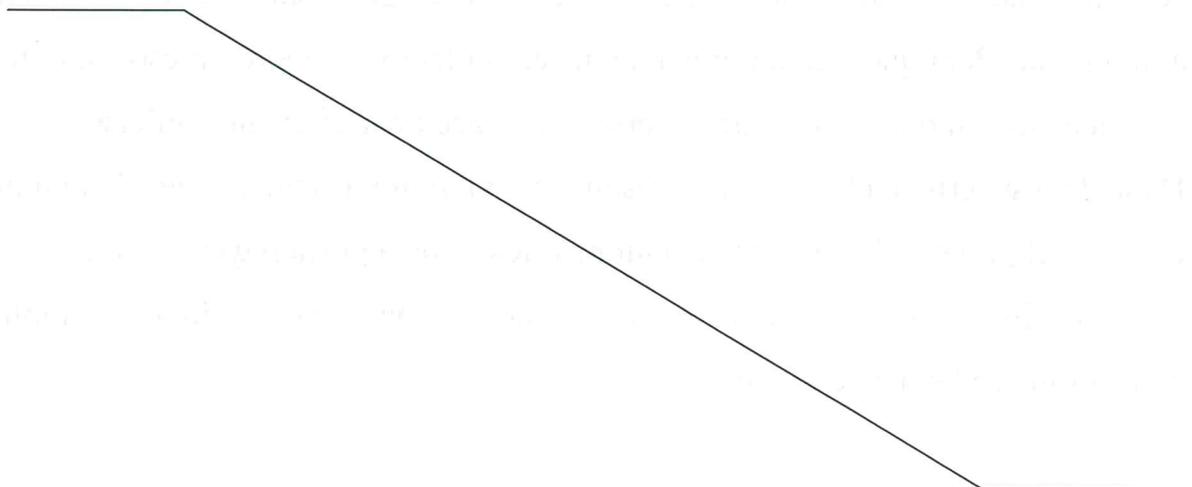
III) que a fs. 12, luce aprobación de la Comisión de Gastronomía de la Asamblea Técnico Docente;

CONSIDERANDO: que este Consejo estima pertinente aprobar los Programas mencionados;

ATENTO: a lo expuesto;

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

1) Aprobar los Programas correspondientes al Curso Técnico Terciario de Gastronomía modalidad Binacional, que a continuación se detalla:



	PROGRAMA				
	Código en SIPE	Descripción en SIPE			
TIPO DE CURSO	050	Curso Técnico Terciario			
PLAN	2015	2015			
SECTOR DE ESTUDIO	610	Administración, Comercialización y Servicios			
ORIENTACIÓN	39B	Gastronomía			
MODALIDAD	Binacional	Binacional			
AÑO	-----	-----			
TRAYECTO	-----	-----			
SEMESTRE	2do	Segundo			
MÓDULO	-----	-----			
ÁREA DE ASIGNATURA	146	Administración y Gestión Empresarial			
ASIGNATURA	14135	Gestión de Emprendimiento Gastronómico			
ESPACIO o COMPONENTE CURRICULAR	-----				
MODALIDAD DE APROBACIÓN	Exonerable				
DURACIÓN DEL CURSO	Horas totales: 64	Horas semanales: 4		Cantidad de semanas: 16	
Fecha de Presentación: 09/11/16	Nº Resolución del CPTP	Exp. Nº 7329/16	Res. Nº 2196/17	Acta Nº 116	Fecha 05/09/17

## FUNDAMENTACIÓN

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.



Consejo de Educación  
Técnico Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

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 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 las 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

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



Consejo de Educación  
Técnico Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

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

### 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, videos, 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 video.

- 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.

### 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.

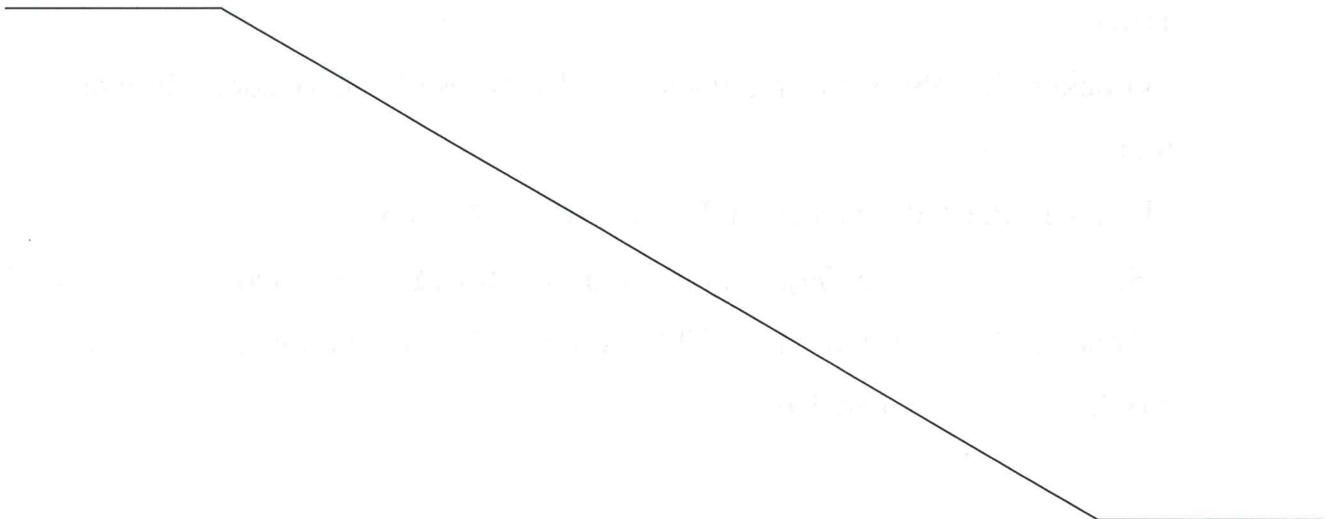
### BIBLIOGRAFÍA

- Chiavenato, I. (2005) *Introducción a la Teoría General de la Administración*. México: McGraw Hill.
- Chiavenato, I. (2000) *Administración. Proceso Administrativo*. México: McGraw Hill.
- Comas, Javier y Cúne, Moris (2011) *Las organizaciones y su administración*. Montevideo: Impresora Policolor
- De la Torre, F. (1997) *Administración Hotelera. Alimentos y Bebidas*. México: Trillas.
- Drucker P, (1992), *La innovación y el empresario innovador*, Buenos Aires: Sudamericana.
- Drucker, P, (2002) *Gerencia*, Buenos Aires: Ateneo.
- Hill C., Jones G., (2009), *Administración Estratégica*, México: McGraw Hill.
- Koontz, H., Weihrich, H., (1999), *Administración Una perspectiva global* (11 ed), México: McGraw Hill.

- Lazzati, S., (1997), *Anatomía de la organización*, Buenos Aires: Editorial Macchi.
- Nanclares, J. (2001) *Marketing y Planificación para restaurante*. Madrid: Paraninfo.
- 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.

Biblioteca Virtual- *Diferentes direcciones de Internet:*

- [www.tecnologiaedu.us.es](http://www.tecnologiaedu.us.es)
- [www.dgi.gub.uy](http://www.dgi.gub.uy)
- [www.bps.gub.uy](http://www.bps.gub.uy)
- [www.ain.gub.uy](http://www.ain.gub.uy)
- [www.montevideo.gub.uy](http://www.montevideo.gub.uy)
- [www.bcu.gub.uy](http://www.bcu.gub.uy)
- [www.consultor.net](http://www.consultor.net)





Consejo de Educación  
Técnico Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

		PROGRAMA			
		Código en SIPE	Descripción en SIPE		
TIPO DE CURSO		050	Curso Técnico Terciario		
PLAN		2015	2015		
SECTOR DE ESTUDIO		610	Administración, Comercialización y Servicios		
ORIENTACIÓN		39B	Gastronomía		
MODALIDAD		Binacional	Binacional		
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		Exonerable			
DURACIÓN DEL CURSO		Horas totales: 48	Horas semanales: 3		Cantidad de semanas: 16
Fecha de Presentación: 09/11/16	Nº Resolución del CETP	Exp. Nº 7329/16	Res. Nº 2196/17	Acta Nº 116	Fecha 05/09/17

## FUNDAMENTACIÓN

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

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).



Consejo de Educación  
Técnico Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

- 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 y



Consejo de Educación  
Técnico Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

calidades y consideraciones de seguridad.

Recepción de mercadería. Procedimiento y consideraciones de seguridad.

Planificación de stocks. Determinación de niveles máximos y mínimos.

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.

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

- De la Torre, F. (1997) *Administración Hotelera. Alimentos y Bebidas*. México: Trillas.
- Drucker, P, (2002) *Gerencia*, Buenos Aires: Ateneo.
- 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- Diferentes direcciones de Internet:

- [www.tecnologiaedu.us.es](http://www.tecnologiaedu.us.es)
- [www.dgi.gub.uy](http://www.dgi.gub.uy)
- [www.bps.gub.uy](http://www.bps.gub.uy)
- [www.ain.gub.uy](http://www.ain.gub.uy)
- [www.montevideo.gub.uy](http://www.montevideo.gub.uy)
- [www.bcu.gub.uy](http://www.bcu.gub.uy)
- [www.consultor.net](http://www.consultor.net)
- [www.restaurantes.uy/blog/](http://www.restaurantes.uy/blog/)
- [www.caixabanklab.com/elbullifoundation/es/manual-gestion-restaurante/](http://www.caixabanklab.com/elbullifoundation/es/manual-gestion-restaurante/)

2) Pase al Programa de Planeamiento Educativo y a la Dirección de Comunicaciones para su inclusión en la página web. Cumplido, siga al



Consejo de Educación  
Técnico Profesional  
Universidad del Trabajo del Uruguay

Departamento de Administración Documental para comunicar al Programa de Educación en Administración, Comercialización y Servicios, 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/cb

