



## UNIVERSIDAD DE ORIENTE PROGRAMA SINÓPTICO DE LA ASIGNATURA

**NOMBRE DE LA ASIGNATURA:**

**ORGANIZACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

ESCUELA: CIENCIAS APLICADAS DEL MAR  
ZOOTECNIA

DEPARTAMENTO:  
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

CÓDIGO 209-5012	PRELACIONES NINGUNA	CRÉDITOS 2	SEMESTRE ELECTIVA PROFESIONAL
HORAS SEMANALES 3	TOTAL HORAS SEMESTRE 48		VIGENCIA I SEMESTRE DE 2005
HORAS TEÓRICAS 1	HORAS PRÁCTICAS 2	ELABORADO POR: TRABAJO CONJUNTO DE LOS PROFESORES DE NUEVA ESPARTA Y MONAGAS	

### SÍNTESIS DE CONOCIMIENTOS PREVIOS

Principios de la alteración de los alimentos. Métodos de conservación de alimentos.

### OBJETIVO GENERAL

Establecer los principios y condiciones de producción, control y servicios de alimentos y bebidas en empresas de alojamiento.

### SINOPSIS DEL CONTENIDO

- I. LA GERENCIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS EMPRESAS DE ALOJAMIENTO. El gerente de alimentos y bebidas: propósito general del cargo, el gerente de A y B y las funciones administrativas. Relaciones interdepartamentales de la gerencia de A y B. Áreas de responsabilidad dependientes de la gerencia de A y B. Importancia de la gerencia de A y B en la operación general de un hotel.
- II. LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS. Planificación de la producción de alimentos. Planificación del menú: tipos de menús. Reglas para la elaboración del menú. Control de la producción de alimentos: elementos de control, estandarización de porciones, control de porciones estándar, pruebas de rendimiento de alimentos, recetas estándar de alimentos, asignación de los precios de venta de los platos.
- III. EL SERVICIO EN EL RESTAURANTE. Planificación del servicio: la brigada de servicio, tipos de servicio, ventajas y desventajas de los servicios. La calidad en el servicio de restaurante: las reservaciones, bienvenida del cliente, toma de la orden del cliente, el servicio en la mesa. El montaje de mesas en el restaurante: montaje a la carta, montaje para un menú conocido. El servicio de vinos: evolución histórica del vino, tipos de cepas para elaborar vinos, zonas climáticas propicias para la cultura del vino, certificación de apelación de origen controlado para los vinos de calidad, los tipos de vinos y sus etiquetas, el vino y las comidas, aspectos de calidad que se consideran en el servicio de vinos en el restaurante.
- IV. LA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS. Planificación de la producción de bebidas. Cartas de bebidas y vinos. Clasificación de las bebidas. Estandarización de medidas en las bebidas. Método para planificar y controlar la producción de bebidas. Recetas estándar de bebidas. Asignación de los precios de venta de bebidas. Cantidad de existencia del bar.
- V. LA HIGIENE EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS. Higiene en la producción y manipulación de los alimentos: la cadena de contaminación de los alimentos, las toxi-infecciones alimentarias, normas para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos. La higiene en el servicio de restaurante y bar. Control de plagas y manejo de desperdicios sólidos de alimentos. Planificación para el lavado e higienización de los equipos y utensilios de cocinas, restaurantes y bares.

### BIBLIOGRAFÍA

- Barreiro, J. y otros. 1994. Saneamiento en la Preparación y Servicio de Alimentos. Colección Cuadernos de la Universidad Simón Bolívar, Edit. Industria Gráfica Integral, C.A. Maracay.
- Gallegos, J. 1986. Dirección Estratégica en Hoteles del Siglo XXI. Edit. Edígrafos, S.A. Madrid.