

PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMIA

PROYECTO INTEGRADOR 7° CUATRIMESTRE SEPTIEMBRE-DICIEMBRE 2014

“MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL AREA DE COMPRAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

OBJETIVO DEL PROYECTO: Integración de los alumnos para la realización de la gestión, planeación y la creación de un manual de procedimientos del área de compras de establecimientos de alimentos y bebidas

ASIGNATURAS INVOLUCRADAS:

ASIGNATURA	PROFESOR A CARGO
Calidad del servicio	Ing. Carlos Ismael Lechuga Trejo
Gestión de compras	L.G. Rodrigo Daniel López Rivera L.G. Luis Alberto López Cervantes
Administración del tiempo	Lic. Angélica Ma. Daniel Medina Lic. Anel Torres Biñuelo
Ingeniería de Procesos Gastronómicos	Ing. Diego Alfonso Castañeda
Control de costos de alimentos y bebidas	C.p. Antonio Vargas Márquez
Informática para la Gastronomía	Lic. Argelia Sánchez Salazar

GENERALIDADES:

- Los alumnos deberán entregar el manual el día 25 de Noviembre del 2014.
- Los alumnos deberán entregar el manual de manera física con copia en digital
- Se entregaran dos manuales por grupo, cada uno con una temática distinto giro de establecimiento de alimentos y bebidas
- Las empresas gastronómicas a las cuales se pretende manualizar su área de compras son: Pub, 2 Restaurantes de Especialidad y un bar de tapas

ASPECTOS GENERALES DEL TRABAJO A ENTREGAR POR LOS ALUMNOS DE SEGUNDO CUATRIMESTRE

- 1 Portada
- 2 Índice
- 3 Control de costos de alimentos y bebidas
 - 3.1 Clasificación de costos de alimentos y bebida
 - 3.2 Calculo de costos de producción (costeo integrado)
 - 3.3 Reportes de costos
 - 3.4 Determinación de gastos fijos y variables del establecimiento
 - 3.5 Calculo de porcentos de costos , gastos y utilidades
 - 3.6 Calculo de precio de venta de producto gastronómico (costos, gastos y reportes de venta)
- 4 Ingeniería en procesos gastronómicos
 - 4.1 Aplicación de lineamientos para la elaboración de un manual del área de compras
 - 4.2 Realización de Flujograma del proceso de compras relación entre áreas (
 - 4.3 Instructivo para la identificación del inventario y adecuado almacenamiento
 - 4.4 Formatos requeridos en el manual de procedimientos
- 5 Calidad en el servicio
 - 5.1 Servicio y satisfacción del cliente
 - 5.2 Indicadores de calidad
 - 5.3 Estrategias de mejora continua
- 6 Administración del tiempo
 - 6.1 Agenda
 - 6.2 Cronograma para el desarrollo del manual
 - 6.3 Matriz del tiempo de actividades

- 7 Informática para la Gastronomía
 - 7.1 Manipulación de herramientas de módulos de áreas de cajas y compras
 - 7.2 Alta de inventario y productos
 - 7.3 Generación de reportes del área de compras
- 8 Gestión de compras
 - 8.1 Parámetro de calidad del producto
 - 8.2 Análisis de precio
 - 8.3 Condiciones de pago
 - 8.4 Contrato con proveedor
 - 8.5 Descuentos