



Equipos e Instalaciones en Restaurantes

Datos Generales

1. Nombre de la Asignatura Equipos e instalaciones en Restaurantes	2. Nivel de formación Licenciatura	3. Clave de la Asignatura IC374
4. Prerrequisitos Ninguno	5. Area de Formación Optativa abierta	6. Departamento Departamento de Turismo, Recreación y Servicio
7. Academia Academia de Gestión Gastronómica	8. Modalidad Presencial	9. Tipo de Asignatura Curso

10. Carga Horaria

Teoría: 40 horas Práctica: 40 horas Total: 80 horas **11. Créditos. 8**

12. Trayectoria de la asignatura

Dentro de la gastronomía la mayoría de las personas creen que administrar un restaurante es solo el cocinar, como presentar los platillos y el cómo servir al público. La gente olvida que para poder lograr todo eso tenemos una serie de implementos e instalaciones que nos permitan que la atención al cliente y el alimento pueda tener la calidad no solo para un buen paladar y conocedor de la gastronomía sino también una serie de normas que las diferentes dependencias de gobierno exigen para que la inocuidad en los alimentos pueda ser garantizada constantemente.

Contenido del Programa

13. Presentación

La importancia de la materia dentro del plan de estudio surge de la evidente necesidad del alumno de saber y conocer los tipos de instalación y equipos que existen en el mercado al momento de realizar y ejecutar el nacimiento o modernización de un restaurante y que esta debe de cumplir con la exigencia de seguridad de las normas mexicanas (NOM 251)

14.- Objetivos del programa

El curso tiene como objetivo que los alumnos desarrolle la capacidad de discernir entre los tipos de materiales de construcción y los tipos de equipo que hay en el mercado al momento de necesitar uno para remodelar las instalaciones dentro de un restaurante en base a necesidades, precio y calidad. Además de darles las pautas para así poder tomar las mejores decisiones en cuestiones de a quienes emplear y porque hacerlo dado al criterio que podrán tomar durante este curso.

15.-Contenido

Contenido temático

- Unidad 1.- Instalaciones eléctricas propias de un restaurante.
- Unidad 2.- Instalaciones de sanitarias de agua y drenaje en un restaurante.
- Unidad 3.- Instalaciones de gas y equipos contra incendios en un restaurante.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas
División de Gestión Empresarial
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

Unidad 4.- Equipos de cocina y sala fijos para un restaurante.

Unidad 5.- Equipo de cocina y sala móviles para un restaurante.

Contenido desarrollado

Unidad 1

INSTALACIONES ELECTRICAS PROPIAS DE UN RESTAURANTE.

Objetivo específico: El alumno deberá conocer los diferentes tipos de instalaciones eléctricas, así como los materiales y la normatividad para su uso en un restaurante.

- 1.1 circuitos eléctricos, tipos de materiales eléctricos y formas de uso.
- 1.2 Materiales para la construcción de circuitos eléctricos y ley de watt para saber y entender las necesidades a cubrir.
- 1.3 Material eléctrico de construcción necesarios para la operación de sala y cocina, así como las áreas comunes
- 1.4 Normas y medidas de seguridad en instalaciones eléctricas para restaurantes.

Unidad 2

INSTALACIONES SANITARIAS DE AGUA Y DRENAJE EN UN RESTAURANTE.

Objetivo específico: El alumno deberá conocer los diferentes tipos de instalaciones sanitarias de agua y drenaje, así como los materiales y la normatividad para su uso en un restaurante.

- 2.1 Instalaciones de agua en cocina y sala.
- 2.2 Tipos de agua y equipos de almacenamiento y distribución.
- 2.3 Equipo para garantizar la inoculación del agua.
- 2.4 Materia de desagüe e instalación de trampas de grasa en cocina.
- 2.5 Equipos sanitarios para sala y para personal.

Unidad 3

INSTALACIONES DE GAS Y EQUIPOS CONTRA INCENDIOS EN SALA Y COCINA.

Objetivo específico: El alumno deberá conocer las instalaciones de gas en cocina y el uso de instalaciones de equipos contra incendios y sus normativas.

- 3.1 Instalación de tubería de gas colorimetría y llaves de paso.
- 3.2 Regulador de gas y llaves unidireccionales acorde a los equipos que se usaran.
- 3.3 Instalaciones de ventilación.
- 3.4 Instalaciones de sensores y aspersores contra incendios, así como extintores en sala y cocina.

Unidad 4

EQUIPO FIJO DE SALA Y COCINA.

Objetivo específico: El alumno deberá reconocer los diferentes tipos de equipos fijos que un restaurante necesita para su funcionamiento.

- 4.1 Equipo de cocina fijo, definición y uso.
 - 4.1.1 Equipo de cocción.
 - 4.1.2 Equipo de conservación.
 - 4.1.3 Equipo de preparación o apoyo.
 - 4.1.4 Equipo de medición.
- 4.2 Equipo de sala fijo, definición y uso.
 - 4.2.1 Barra fría.
 - 4.2.2 Barra caliente.
 - 4.2.3 Exhibidor frío (vitrinas fijas).
 - 4.2.4 Equipo de bar.

Unidad 5

EQUIPO MOVIL DE SALA Y COCINA.

Objetivo específico: El alumno deberá reconocer todo el equipo móvil que pertenece a un restaurante y su uso.

- 5.1 Equipo móvil de cocina.



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas
División de Gestión Empresarial
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

- 5.1.1 Vajillas.
- 5.1.2 Equipo para preparación de alimentos
- 5.1.3 Electrodomésticos.
- 5.1.4 Equipo para cocción de alimentos.

16. Actividades Prácticas

Modalidad de práctica: De aproximación a la práctica en la aplicación de costos, medidas, tamaños y volúmenes de los tipos y calidades de materiales de construcción, mediante el análisis de casos de estudio, trabajo en equipo, discusiones, videos e invitados.

17.- Metodología

De acuerdo al modelo centrado en el aprendizaje por competencias, se proponen las siguientes estrategias, técnicas y actividades para el cumplimiento de los objetivos.

- Escucha atenta: El profesor explica contenido temático previo a cada práctica.
- Técnica de lectura artículos científicos.
- Análisis de documentos sobre contexto actual de la materia.
- Diagramas de procesos aplicados
- Llenado de formatos de compras de artículos de construcción
- Bitácora
- Manual
- Exposiciones
- Nos basaremos en gran medida en la participación y responsabilidad compartida para el aprendizaje, basado en competencias.

Asimismo, se tomará en cuenta para clases de forma virtual, las plataformas google Classroom, Meet y Zoom. Entre otras plataformas de video en streaming, así como la plataforma de Educaplay, en donde podrán reforzar conocimientos mediante juegos interactivos, para el mejor desarrollo profesional.

18.- Evaluación

Asistencia al 80% de las clases, derecho a ordinario
Asistencia al 65% de las clases, derecho a extraordinario

15%	Actividades de reforzamiento
15%	Participación en clase (Calidad y cantidad)
30%	Tareas (Discusiones en foro de discusión y tareas individuales)
40%	Examen teórico final

La calificación final estará basada en el desempeño y cumplimiento de cada uno de los requisitos anteriores. Participación en clase y tareas. Se tomará en cuenta la calidad y cantidad de participaciones para calificar.

19.- Bibliografía

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

- Leonardo, Güiza-Suárez, Julio César, Rodas Monsalve, Julie Alejandra, Cifuentes-Guerrero, Juan Pablo, González. Energías renovables no convencionales y cambio climático. Editorial Universidad del Rosario, 31 oct. 2019
- Martínez Monzó Javier. Procesos básicos de pastelería y repostería. Postres en restauración 2.ª edición 2019
- FranciscoJose Cuevas. Control de Costos y Gastos en Los Restaurantes. Editorial Limusa, 2014 - 163 páginas



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

División de Gestión Empresarial

Departamento de Turismo Recreación y Servicio

- Montes Ortega, Luis Eduardo, Lloret Fernández, Irene, López Fernández-Santos, Miguel Ángel. Diseño y gestión de cocinas: Manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración, 2018
- Martínez Calderón Ma. Del Carmen. Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos. Madrid España. Editorial Síntesis. 2014.
- FELIPE GALLEGO, JESÚS. Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes. Editorial Paraninfo, 2015
- Terragni Emilia. Editorial Pahidon. Rumania, 2015.
- Antonio Oviedo B. Cómo Iniciar una Empresa de Artículos de Hoteles y Restaurantes. Antonio Oviedo Barandiaran, 2018
- URDA CHAMIZO, ESTHER. Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio. Ediciones Paraninfo, S.A., 2015
- HINOJO LUCENA, JUAN JOSÉ. Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante. Ediciones Paraninfo, S.A., 2016
- Marta García González. Manual. Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio (UF0058). Certificados de profesionalidad. Operaciones básicas de restaurante y bar (HOTR0208). EDITORIAL CEP, 2017
- GARCÍA ORTIZ, FRANCISCO, GARCÍA ORTIZ, PEDRO PABLO, GIL MUELA, MARIO. Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales 2.ª edición. Ediciones Paraninfo, S.A., 2016.
- ALCALDE SAN MIGUEL, PABLO. Reglamento electrotécnico para Baja Tensión 4.ª edición 2019. Ediciones Paraninfo, S.A., 2019.
- Tec Edgard T La Solucion Construcciones. Estufas Y Chimeneas De Obra. CreateSpace Independent Publishing Platform, 2016.
- Crsitina Arcos Pereda. Prevención de riesgos y gestión medioambiental en instalaciones frigoríficas. Editorial Elearning, S.L., 2016.
- Julio Cesar Pino Tarragó, Betsy Elizabeth Fienco Sánchez, Martha Johana Alvarez Alvarez, Glider Nunilo Parrales Cantos, Adrián Oscar Macías Loor, Francisco Segundo Ponce Reyes. MATERIALES DE LA CONSTRUCCIÓN. 3Ciencias, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTARIA

- Editorial CEP. Manual. Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria (UF0056). Certificados de profesionalidad. Operaciones básicas de cocina (HOTR0108), 2017.
- Mónica Patiño. Regreso al Origen. AM Editores, S.A. de C.V. Singapur 2011.
- Pérez García Hector (2014). Historia de la gastronomía en México. El Colegio de Jalisco. 1ra. Ed. México.
- Ricardo Muñoz Zurita. Diccionario de la gastronomía mexicana. 2da Larousse. Cultura Gastronómica.
- Ciro Ferlotti. Manual de Técnicas Básicas de Cocina 2: Versión Ampliada, 2015.
- CRESPO FERNÁNDEZ, ELENA, GONZALEZ GONZALEZ, NABOR. Técnicas culinarias 2.ª edición, 2016.

SITIOS WEB Sugeridos para consulta:

- www.culinarytourism.org
- <http://www.timeout.com/newyork/restaurants>
- <http://blogs.villagevoice.com/forkintheroad>
- www.ediblecommunities.com

20.- Perfil del profesor

Profesor con estudios y experiencia laboral en las áreas gastronómica y económica administrativa, turismo ya sea en licenciatura, de preferencia con posgrado, así como con conocimientos básicos de construcción y seguridad restaurantera.

21.- Nombre de los profesores que imparten la materia



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas
División de Gestión Empresarial
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

Miguel Guillermo Barragán Flores
2963446

22.- Lugar y fecha de su aprobación

Este programa se aprobó en la ciudad de Zapopan, Jalisco, el día 25 de julio de 2017. En el Departamento de Turismo Recreación y Turismo.

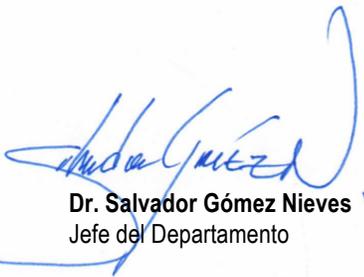
Participantes en la elaboración del programa:

Miguel Guillermo Barragán Flores
2963446

Actualización:
22 de septiembre de 2020

23.- Instancias que aprobaron el programa

Academia de Gestión Gastronómica.



Dr. Salvador Gómez Nieves
Jefe del Departamento



PRESIDENTE ACADEMIA DE GESTIÓN GASTRONÓMICA
Alfonso Favián Azpeitia Berni