



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

## Compras y Almacén de Alimentos y Bebidas

### Datos Generales

|  |                               |  |
|--|-------------------------------|--|
| <b>1. Nombre de la Asignatura</b>        | <b>2. Nivel de formación</b>  | <b>3. Clave de la Asignatura</b>               |
| Compras y Almacén de Alimentos y Bebidas | Licenciatura                  | IC346  |
| <b>4. Prerrequisitos</b>                 | <b>5. Área de Formación</b>   | <b>6. Departamento</b>                         |
| Contabilidad General                     | Básica particular obligatoria | Departamento de Turismo, Recreación y Servicio |
| <b>7. Academia</b>                       | <b>8. Modalidad</b>           | <b>9. Tipo de Asignatura</b>                   |
| Academia de Gestión Gastronómica         | Presencial                    | Curso-taller                                   |

### 10. Carga Horaria

|                  |                    |                 |                     |
|------------------|--------------------|-----------------|---------------------|
| Teoría: 40 horas | Práctica: 40 horas | Total: 80 horas | <b>11. Créditos</b> |
|                  |                    |                 | 5                   |

### 12. Trayectoria de la asignatura

En la industria gastronómica la gestión de compras y almacenes, tiene como propósito fundamental proveer a la empresa de materiales e insumos necesarios, para poder cumplir con su función. Tiene un papel vital para el funcionamiento de los establecimientos gastronómicos y de esta forma afrontar la demanda de los clientes.

### Contenido del Programa

#### 13. Presentación

La asignatura de Compras y Almacén en Alimentos y Bebidas tiene la importancia de desarrollar las capacidades analíticas y administrativas en los alumnos, para gestionar las compras y almacenes en la industria gastronómica. El curso describe los procesos de compras, incluyendo las fuentes para el suministro de alimentos, procedimientos de licitación formales e informales, compras en línea, asimismo consideraciones legales y éticas.

#### 14.- Objetivos del programa

Objetivo General: Los objetivos del programa comprenden desde la redacción de las especificaciones de compra, cotizaciones, negociación. Hasta gestionar las prácticas de administración de inventarios, rotación de existencias, condiciones apropiadas de almacenamiento, mando en cuenta las consideraciones técnicas de cada tipo de insumo para su mejor manejo y control.

#### 15.-Contenido

##### Contenido temático

- UNIDAD 1. Principios Básicos de las compras y abastecimientos.
- UNIDAD 2. Administración de los almacenes.
- UNIDAD 3. Compras en la industria de alimentos y bebidas.
- UNIDAD 4. Control de los proveedores.
- UNIDAD 5. Sistematización del departamento de compras.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

UNIDAD 6. Entorno saludable y procesos de sanitización.

## Contenido desarrollado

### UNIDAD 1.

Objetivo específico: El alumno reconocerá la operación un departamento de compras en el área de Alimentos y Bebidas

- 1.1 Historia de las compras.
- 1.2 Los tipos de compras.
- 1.3 La orden de compra.
- 1.4 La importancia del departamento de compras en la gastronomía actual.

### UNIDAD 2.

Objetivo específico: El alumno identificará los procesos para administrar el almacén del área de alimentos y bebidas.

- 2.1 Historia de los almacenes.
- 2.2 La importancia económica de los almacenes.
- 2.3 Recepción de mercancía y mantenimiento de registros.
- 2.4 La importancia del sistema PEPS en el almacén.
- 2.5 Procedimientos formales de recibo de insumos

### UNIDAD 3.

Objetivo específico: El alumno distinguirá los procesos de compras en la industria de alimentos y bebidas.

- 3.1. Desarrollo de especificaciones de compras
- 3.2. Determinación de cantidades a ordenar
- 3.3. Comparación formal e informal de precios de compra
- 3.4. Análisis de costos de productos

### UNIDAD 4.

Objetivo específico: El alumno aplicará las técnicas para de la selección de proveedores.

- 4.1. ¿Que es un proveedor?
- 4.2. Los tipos de proveedor.
- 4.3. Las Fichas técnicas de un proveedor.
- 4.4. La evaluación y seguimiento a los proveedores.

### UNIDAD 5.

Objetivo específico: El alumno aplicará la sistematización de las compras, para una mejor administración en su negocio gastronómico.

- 5.1 La importancia de los procesos de compras.
- 5.2 Las ventajas de la sistematización del departamento de compras.
- 5.3 Stocks de seguridad.
- 5.4 La ficha estándar de producto.

### UNIDAD 6.

Objetivo específico: El alumno entenderá la importancia de los procesos de sanitización e higiene, así como los efectos económicos y el nuevo entorno post Covid.

- 6.1 Riesgos de contagios
- 6.2 Operaciones de higiene y sanitización
  - 6.2.1 Protocolos de higiene para personal al servicio (equipo de protección, buenas prácticas)
  - 6.2.2 Protocolos de higiene para personal de producción, recepción y administración. (Recepción de insumos y mercancía, almacenamiento y producción)
- 6.3 Entorno saludable, higiene del restaurante.
  - 6.3.1 Limpieza y desinfección de áreas comunes
  - 6.3.2 Limpieza y desinfección objetos, utensilios y materiales comunes



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

6.4 Efectos económicos post Covid-19 en la industria de los alimentos y bebidas.

## 16. Actividades Prácticas

Modalidad de práctica: Elaboración de proyectos específicos, y 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 prácticas en cocina (formulaciones)
- Bitácora
- Manual
- Exposiciones
- Experimentación basado en el método científico
- Nos basaremos en gran medida en la participación y responsabilidad compartida para el aprendizaje, basado en competencias.
- El uso de nuevas herramientas y tecnologías para la comunicación remota y a distancia, como plataformas de video conferencia y de gestión de clase mediante aulas virtuales.
- El modelo de aula invertida, donde el alumno realiza de manera activa, la profundización del contenido y el docente funge como asesor en el proceso.

## 18.- Evaluación

Asistencia al 80% de las clases, derecho a ordinario

Asistencia al 65% de las clases, derecho a extraordinario

|     |   |
|-----|---|
| 25% | Participación en clase (Calidad y cantidad)                     |
| 25% | Tareas (Discusiones en foro de discusión y tareas individuales) |
| 30% | Exámenes parciales  |
| 20% | Trabajo final en equipo.  |

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

Comercio Exterior."La importancia económica de los almacenes y los almacenes generales de deposito.

Autores:Azalea Del Carmen Clemente Blanco,Salvador Medina Ramirez.

Revistas.Bancomext.Gob.Mx/rce/magazines/131/6/771\_almacenaje.pdf.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

## BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA.

Tratado de alimentos y bebidas, tomos I, II, III, Y IV.

Autor: Javier Reynoso Ron.

Editorial. Limusa. 2012. 2 da. Edición.

## 20.- Perfil del profesor

Profesor con estudios y experiencia laboral en las áreas gastronómica y económico administrativa, turismo ya sea en licenciatura, de preferencia con posgrado.

## 21.- Nombre de los profesores que imparten la materia

Márquez Dueñas, Oscar Eduardo

Código: 2964362

## 22.- Lugar y fecha de su aprobación

Este programa se aprobó en la ciudad de Zapopan, Jalisco. el día 21 de junio de 2018. En el Departamento de Turismo Recreación y Turismo.

Participantes en la elaboración del programa:

Alfonso Favián Azpeitia Berni.

Código: 2949337.

Actualizaciones:

21 de junio de 2018

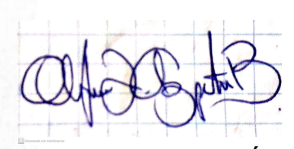
22 de septiembre de 2020

## 23.- Instancias que aprobaron el programa

Academia de Gestión Gastronómica.

  
Dr. Salvador Gómez Nieves  
Jefe del Departamento



  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio  
PRESIDENTE ACADEMIA DE GESTIÓN GASTRONÓMICA  
Alfonso Favián Azpeitia Berni