

PROGRAMA

Unidad curricular optativa

HERRAMIENTAS PARA EL DESARROLLO DE COMPETENCIAS EMPRENDEDORAS EN EL SECTOR GASTRONÓMICO

Ubicación en el Mapa Curricular: 1er semestre

Modalidad de dictado: teórico/práctico

Créditos:

Carga horaria: 32 horas

Unidad Académica responsable: Unidad Académica Departamento de Administración

Docente/s responsable/s: Prof. Adj. Msc. Ma. Alejandra Cerdeña

Equipo docente: Prof. Adj. Msc. Ma. Alejandra Cerdeña, Asist. Lic. Nut. Dahiana Cuozzo, Asist. Lic. Nut. Ana Laura López.

Recomendaciones de conocimientos previos: se recomienda conocimientos previos de Administración Aplicada y Gestión de servicios de alimentación colectiva.

Objetivo General¹: Conocer herramientas básicas para el desarrollo de competencias emprendedoras en el sector gastronómico, integrando conocimientos en nutrición y habilidades de gestión en servicios de alimentación colectiva.

Objetivos Específicos:

- Comprender los conceptos básicos relacionados a los emprendimientos gastronómicos.
- Identificar los elementos clave para la definición de una idea de negocio.
- Reconocer el rol profesional del Licenciado en Nutrición en la planificación de la oferta gastronómica.
- Describir elementos relevantes del plan de negocio e inversión para un emprendimiento gastronómico.

¹ Los objetivos deben ser planteados como objetivos de aprendizaje (el estudiante será capaz de...).

Contenidos Temáticos²:

- Introducción a los emprendimientos gastronómicos
- Definición de una idea de negocio
- Rol profesional del Licenciado en Nutrición en la planificación de la oferta gastronómica
- Elementos del plan de negocio
- Elementos del plan de inversión

Metodologías de enseñanza³:

- Encuentros presenciales con modalidad expositiva participativa donde se abordan las bases conceptuales indispensables del tema.
- Trabajo colaborativo mediante actividades en aula y virtuales.

Metodologías de Evaluación⁴:

- La evaluación de los aprendizajes será grupal, y se realizará mediante evaluación formativa y sumativa. La evaluación formativa incluye: actividades prácticas dispuestas en las unidades temáticas. La evaluación sumativa se compone de un trabajo final grupal.

Acreditación:

- Para obtener la aprobación de la Unidad Curricular Optativa se deberá asistir al 80% de los encuentros presenciales y cumplir con todas las actividades grupales propuestas.
- Los estudiantes deberán lograr un nivel aceptable y más para la aprobación y obtención de créditos correspondientes.

Bibliografía:

Acosta, M.N., Castro S., Cortada D., Delgado M., Dornell T., y Russo M. (2013). *Herramientas para la Gestión de Servicios de Alimentación Colectiva*. Montevideo, Uruguay: Comisión Sectorial de Educación Permanente.

Bautista, G. B. (2020). Marketing (Conceptos básicos). *Vida Científica Boletín Científico de la Escuela Preparatoria No. 4, 8(15), 37-38*.

Chiavenato, I. (2001). *Administración. Proceso Administrativo*. Bogotá, Colombia: Mc. Graw Hill.

² Organización de los contenidos en Módulos y/o Unidades Temáticas

³ Clases o lecciones teóricas/ aula invertida/ Prácticas/ Tutorías/ Resolución de ejercicios/Trabajo individual o en grupo/ otras: cuales?

⁴ Actividades sumativas y formativas y detalle de las mismas.

Comas, J., & Ginesta, D. (2018). *Emprendimientos : creación y gestión*. Montevideo, Uruguay: ENTREPRENEUR XXI.

Comas, J. & Cuneo, M. (2011). *Las organizaciones y su administración*. Montevideo, Uruguay: ENTREPRENEUR XXI.

Gallego, J. (2009). *Gestión de alimentos y bebidas para hoteles, bares y restaurantes*. Madrid, España: Paraninfo S.A.

García, M., Bautista, J. (2008). *Administración y gestión en gastronomía utilizando Microsoft Excel*. Buenos Aires, Argentina: Omicron System.

Grosso, L. (2019). *Administracion.zip - Manual práctico con lo que necesitas saber para crear y gestionar tu negocio*.

Hernández, E. (2018). *Manual Gestión Recursos Humanos*. Montevideo, Uruguay: EducArte - centro de capacitación. Disponible en: <https://www.educarte.com.uy/JorgePagina/ManualRRHH2018.pdf>

Iturralde, A., Albertoni, A., Corra, R., & Acosta, S. (s.f.). *Emprender en Uruguay: informe sobre emprendedurismo*. Montevideo, Uruguay: Centro de Estudios para el Desarrollo. Disponible en: <https://ced.uy/documentos/Emprender-en-Uruguay.pdf>

Messina, M., González, S., Mari, J., Castro, R., Rivas, A., Pena, J., & Rey, M. (2018). *Manual didáctico de emprendedurismo*. Montevideo: Universidad de la República. Comisión Sectorial de Enseñanza. Disponible en: <https://www.cse.udelar.edu.uy/wp-content/uploads/2018/12/Manual-dida%CC%81ctico-Emprendedurismo-Messina.pdf>

Tirado, D. M. (2013). *Fundamentos de marketing*. Universitat Jaume I. Servei de Comunicació i Publicacions.

Tejada, B. D. (2006). Panel. *Emprendimiento empresarial en el nutricionista dietista: una mirada evolutiva*. *Perspectivas en Nutrición Humana*, 95-100. Disponible en: <https://revistas.udea.edu.co/index.php/nutricion/article/view/338834/20793872>

Sala, F. (2005). *Alimentos y bebidas: compras, almacenaje, seguridad y costos*. Buenos Aires, Argentina: Ediciones turísticas.