PROGRAMA DE UNIDAD CURRICULAR

PENSAMIENTO ADMINISTRATIVO APLICADO A LA GASTRONOMÍA

1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD CURRICULAR

Institución: UNIVERSIDAD DE LOS ANDES			
Carrera: ADMINISTRACIÓN			
Departamento: CIENCIAS ADMINISTRATIVAS/GESTIÓN DE LA GASTRONOMÍA			
Unidad Curricular: PENSAMIENTO ADMINISTRATIVO APLICADO A LA GASTRONOMÍA			**Código:** 2505
Prelación: 50 CRÉDITOS ACADÉMICOS			**Condición:** ELECTIVA
HT: 4	**HP:**	**HL:**	**Créditos Académicos:** 4
Ubicación: SEXTO SEMESTRE	**Componente:** FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECIFICA		**Fecha de Aprobación**: SEMESTRE A-2016

2. Justificación

La gestión de los procesos administrativos del ámbito culinario, contextualizado en las exigencias de la sociedad y enfocado hacia el logro de la sustentabilidad organizacional con ética y responsabilidad social es imprescindible, en el éxito de una organización dedicada a la gastronomía. Para lograr el propósito de la administración se deben comprender e interiorizar los fundamentos teóricos del pensamiento administrativo, los cuales servirán de sustento para aplicar las etapas del proceso administrativo en cualquier organización que se vincule al área de la gastronomía en el nivel macro; así como, a los procesos internos, nivel micro en entornos como la cocina o los almacenes, y así optimizar los recursos, equipos, insumos y demás materiales. Además, entender el pensamiento administrativo coadyuva a reconocer el valor del talento humano en una organización y su relación con la calidad del servicio, la competitividad, la responsabilidad social y, en resumen con el éxito empresarial.

3. Requerimientos:

Ninguno

4. Objetivos

Al finalizar la unidad curricular el estudiante estará en capacidad de:

1. Conceptualizar el pensamiento administrativo aplicado a la gastronomía
2. Diferenciar la disciplina administrativa de la gestión de los procesos
3. Describir las etapas del proceso administrativo
4. Aplicar el proceso administrativo a una organización vinculada a la gastronomía

4. Competencias básicas y específicas

Competencia Básica de la unidad curricular: Desarrolla el pensamiento administrativo aplicando las etapas del proceso administrativo con liderazgo e innovación, en la gestión alimentaria con la finalidad de brindar un servicio óptimo con ética y responsabilidad social a los usuarios

Competencias Específicas de la unidad curricular:
Explica los principales conceptos y escuelas del pensamiento administrativo que le permiten la valoración de la administración en la gestión de la gastronomía
Diferencia la disciplina administrativa de la gestión de los procesos
Reconoce las etapas del proceso administrativo
Aplica el proceso administrativo a organizaciones vinculadas a la gastronomía
Utiliza las aplicaciones de las TICs en el desarrollo del proceso administrativo de la gastronomía
Investiga sobre las tendencias de gestión, con énfasis en las que se enfocan en el desarrollo del talento humano
Reflexiona sobre la ética en la gestión aplicada a la gastronomía

5. Contenidos

Saberes		
Conceptual (conocer)	**Procedimental (hacer)**	**Actitudinal (ser)**
La administración como disciplina. Importancia, Objeto de estudio. Las escuelas del pensamiento administrativo. Nuevas tendencias del pensamiento.	Sintetiza los conceptos básicos de la disciplina administrativa Caracteriza los principales aportes de las escuelas del pensamiento administrativo Explica las nuevas tendencias del pensamiento administrativo	Valora los aportes del pensamiento administrativo y sus nueva tendencias a través de la investigación documental
La Organización. Conceptos, elementos y relaciones en una organización. El clima organizacional. El entorno de la organización. Los grupos de interés. La responsabilidad social de la organización. Tipos de organización. Las organizaciones	Utiliza el lenguaje propio del pensamiento administrativo. Diferencia los factores externos e internos que inciden en la organización Señala los tipos de organizaciones Distingue los tipos de organizaciones que se	Se esmera en la realización de trabajos haciendo uso software para la representación de las estructuras organizativas y flujo de información. Reconoce la importancia de la responsabilidad social y sus alcances en un entorno de ética organizacional aplicado a

dedicadas al servicio. Las organizaciones y la gastronomía. Las áreas funcionales de una organización. Áreas funcionales de una organización de alimentos y bebidas. La representación gráfica de una organización. Las líneas jerárquicas. El flujo de información.	vinculan a la gastronomía Hace uso de los software de apoyo para la representación de las estructuras organizativas y flujos de información	la gastronomía. Reflexiona sobre el funcionamiento e importancia de las organizaciones dedicadas al servicio gastronómico
El proceso administrativo. La planificación. Bases, importancia, diagnósticos previos. La planificación en organizaciones vinculadas a la gastronomía (micro-macro). La organización como proceso y su vinculación con la gestión de la gastronomía. La dirección como proceso administrativo. Líneas de autoridad. El talento humano como base de la organización. El líder. La supervisión. El mejoramiento continuo	Argumenta sobre la importancia del proceso administrativo para la operación de una organización gastronómica Analiza los elementos que integran cada etapa del proceso administrativo Aplica las etapas del proceso administrativo en el ámbito gastronómico Vincula la gestión del talento humano al éxito organizacional.	Toma conciencia acerca de la necesidad de supervisión en los procesos vinculados a la gastronomía. Reconoce la necesidad del mejoramiento continuo como factor de calidad en los procesos Resuelve situaciones de manera creativa asumiendo el liderazgo de conducción de grupos de forma proactiva y respetando los criterios organizacionales

6. Estrategias metodológicas

Para el desarrollo de la unidad curricular se establecerán actividades del docente a través de exposiciones, invitados especiales, visitas de campo a organizaciones vinculadas con la gastronomía y prácticas en el aula. Los estudiantes harán prácticas sobre el proceso administrativo en la gestión de la gastronomía, donde planificaran, organizaran, coordinaran y monitorean una actividad pre-asignada. Se incorporarán a las clases los recursos de las TICs para participar en video-conferencias y otras herramientas virtuales que permitan compartir con expertos en los temas de las clases; así mismo se utilizaran las herramientas tecnológicas en el desarrollo de la práctica del proceso administrativo.

7. Evaluación

La evaluación versará sobre:
Conceptualización y diferenciación de los elementos del proceso administrativo
Aplicación del proceso administrativo en un caso asignado en gastronomía
Uso adecuado de las TICs en la gestión del proceso administrativo
Utilización de técnicas de comunicación oral y escritas adecuadas al proceso administrativo gastronómico

8. Referencias

1. Bertalanffy, V. (1968). *Teoría general de sistemas de L. Von Bertalanffy* (1968). Universidad Nacional Autónoma de México. Colección Aprender a Aprender
2. Chiavenato, I. (2007). *Introducción a la teoría general de la administración*. (7ma ed.). México: McGraw-Hill.
3. Drucker, P. (2002). *La gerencia en la sociedad futura*. Bogotá, Colombia
4. Etzioni, A. (1965). *Las organizaciones modernas*. México: UTEHA. Fayol, H. (1975). *Administración industrial y general*. España: Urbis. Biblioteca de la empresa No. 18.
5. García F, Matías (2010) A*dministración y gestión en gastronomía utilizando Microsoft Excel.* España: Omicron Editorial
6. Hernandiz, Leticia (2011) *Gestión Administrativa y Comercial en Restauración.* España: Síntesis
7. Koontz, Harold y Weihrich, Heinz. (2007) *Elementos de Administración*. México: McGraw Hill.
8. Koontz, Harold y Weihrich, Heinz, (2008), *Administración una perspectiva global*. México: McGraw Hill.
9. Maslow, A. (1991). *Motivación y personalidad.* [Libro en línea]. Madrid, España. Disponible: http://books.google.co.ve/. [Consulta: 2011, junio 12].
10. Paniagua, C. (2005). Principales escuelas del pensamiento administrativo. [Libro en línea]. San José de Costa Rica. Disponible: http://books.google.co.ve/. [Consulta: 2010, octubre 12].
11. Taylor, F. (1985). *Management científico*. España: Orbis. Biblioteca de la empresa No. 4.