UNIVERSIDAD NACIONAL
"JOSÉ FAUSTINO SÁNCHEZ CARRIÓN"

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE GESTIÓN EN TURISMO Y HOTELERÍA

VIII – "A"

SILABO POR COMPETENCIAS

CURSO:

LOGÍSTICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DOCENTE: Dr. SIXTO SAMANAMUD MALCA

I. DATOS GENERALES

Línea de Carrera	GESTIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES
Semestre Académico	2026-II
Código del Curso	1044454
Créditos	04
Horas Semanales	Hrs. Totales: _05_ Teóricas _03_ Practicas__02___
Ciclo	VIII
Sección	A
Apellidos y Nombres Del Docente	Dr. SAMANAMUD MALCA, SIXTO
Correo Institucional	ssamanamud@unjfsc.edu.pe
N° De Celular	951697792

II. SUMILLA

El curso de Logística de Alimentos y Bebidas es una asignatura fundamental en la formación de los futuros gestores en turismo y hotelería. Este curso proporciona a los estudiantes los conocimientos y herramientas necesarias para gestionar de manera eficiente y eficaz los procesos logísticos relacionados con los alimentos y bebidas en el sector turístico y hotelero. Se abordarán temas como la planificación, organización, aprovisionamiento, almacenamiento, distribución y control de inventarios, así como la gestión de la calidad y la seguridad alimentaria. Contiene:

I. Introducción a la Logística de Alimentos y bebidas.
II. Aprovisionamiento y Almacenamiento.
III. Distribución y Transporte.
IV. Calidad y Seguridad Alimentaria.

III. CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

	CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	NOMBRE DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	SEMANAS
UNIDAD I	En esta unidad, los estudiantes conocerán los fundamentos de la logística y la cadena de suministro, así como su importancia en el sector de turismo y hotelería. Se analizarán las características y particularidades de la logística de alimentos y bebidas, incluyendo los desafíos y tendencias actuales.	**Introducción a la Logística de Alimentos y bebidas**	**1-4**
UNIDAD II	Esta unidad se enfoca en la planificación de la demanda de alimentos y bebidas, utilizando diferentes métodos de pronóstico. Los estudiantes aprenderán a gestionar los inventarios de manera eficiente, aplicando modelos y técnicas para el control y la rotación de productos.	**Aprovisionamiento y Almacenamiento**	**5-8**
UNIDAD III	En esta unidad, se estudiarán los diferentes tipos de almacenes, así como los procesos de recepción, almacenamiento, picking y despacho. Los estudiantes aprenderán a gestionar los almacenes de manera eficiente y a seleccionar los sistemas de almacenamiento y manejo de materiales adecuados. También se analizarán las diferentes modalidades de transporte y las rutas de distribución de alimentos y bebidas.	**Distribución y Transporte**	**9-12**
UNIDAD IV	Esta unidad se centra en la importancia del control de calidad y la seguridad alimentaria en la logística de alimentos y bebidas. Los estudiantes conocerán las normas y estándares de calidad en la industria alimentaria, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y los sistemas de gestión de la calidad (HACCP). También se abordará la trazabilidad y la seguridad alimentaria.	**Calidad y Seguridad Alimentaria**	**13-16**

IV. INDICADORES DE CAPACIDADES AL FINALIZAR EL CURSO

Número	INDICADORES DE CAPACIDAD AL FINALIZAR EL CURSO
1	**Conocer y aplicar** los principios **y** conceptos básicos de la logística de alimentos y bebidas.
2	**Planificar y gestionar** los procesos de aprovisionamiento, almacenamiento y distribución de alimentos y bebidas.
3	**Implementar y controlar** sistemas de gestión de inventarios.
4	**Desarrolla** el análisis de puesto del área de logística de alimentos y bebidas.
5	**Identifica** en el flujograma los procesos más importantes del área de logística de alimentos y bebidas.
6	**Desarrolla** y expone el costeo de alimentos y bebidas.
7	**Asegurar** la calidad y seguridad alimentaria en los procesos logísticos.
8	**Desarrolla** el costo de operación y fletes dentro de la logística de alimentos y bebidas.
9	**Analiza** las herramientas para la eficiente logística de alimentos y bebidas.
10	**Optimizar** los recursos y reducir los costos en la gestión de alimentos y bebidas.
11	**Utilizar** herramientas tecnológicas para la gestión logística.
12	**Aplica** el método UEPS y PEPS.
13	**Diseña** el proceso de entrega de productos e insumos para la producción dentro de hoteles y restaurantes.
14	**Organiza** y realiza la selección correcta de proveedores para hoteles y restaurantes.
15	**Expone** los trabajos académicos en el taller de alimentos y bebidas.
16	**Expone** los trabajos académicos en clase.

V. DESARROLLO DE LAS UNIDADES DIDÁCTICAS:

<table>
<tr><td rowspan="7">Unidad Didáctica I : Introducción a la Logística de Alimentos y Bebidas</td><td colspan="5">CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA I: El rubro de hoteles y restaurantes debe ser consciente de la importancia de la logística de alimentos y bebidas, así como de la cadena de suministros. Asimismo, se debe tener en cuenta los desafíos de la logística y las tendencias actuales dentro de la industria hotelera y turística.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Semana</td><td colspan="3">Contenidos</td><td rowspan="2">Estrategia didáctica</td><td rowspan="2">Indicadores de logro de la capacidad</td></tr>
<tr><td>Conceptual</td><td>Procedimental</td><td>Actitudinal</td></tr>
<tr><td>1</td><td>Conceptos básicos de logística y de su aplicación en el sector de alimentos y bebidas</td><td>Utiliza conceptos teóricos sobre la logística de alimentos y bebidas.</td><td>Explica y expone críticamente sus conocimientos previos referentes a la logística de alimentos y bebidas.</td><td>Expositiva
(Docente/estudiante)
Uso de google meet
Uso del salón de clases y taller de alimentos y bebidas.</td><td>Identifica las principales teorías y conceptos de la logística de alimentos y bebidas.</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Importancia de la logística en la gestión de turismo y hotelería.</td><td>Identifica y se concientiza sobre la importancia de la logística de alimentos y bebidas dentro de la operación hotelera y de restaurantes.</td><td>Analiza la importancia de la logística de alimentos y bebidas dentro del turismo y hotelería.</td><td>Debate dirigido
(Discusiones)
Foros, chat</td><td>Conoce las etapas para la eficiente logística de alimentos y bebidas.</td></tr>
<tr><td>3</td><td>Tendencias y desafíos en la logística de alimentos y bebidas.</td><td>Construye un mapa mental sobre las tendencias y desafíos de la logística de ayb.</td><td>Selecciona las principales tendencias y desafíos en la logística de alimentos y bebidas.</td><td>Lectura
Uso de repositorios y bibliotecas virtuales</td><td>Desarrolla y expone el organigrama del departamento de logística de alimentos y bebidas.</td></tr>
<tr><td>4</td><td>Funciones del personal del área de logística de alimentos y bebidas</td><td>Construye un mapa mental con las funciones del personal que labora dentro del área de logística de alimentos y bebidas.</td><td>Selecciona puestos claves del área de logística de alimentos y bebidas.</td><td>Lluvia de ideas
Foros, chat</td><td>Desarrolla el análisis de puesto del departamento de logística de alimentos y bebidas.</td></tr>
<tr><td colspan="5">EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA</td></tr>
<tr><td>EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS</td><td colspan="2">EVIDENCIA DE PRODUCTO</td><td colspan="2">EVIDENCIA DE DESEMPEÑO</td></tr>
<tr><td>Evaluación escrita en la sesión N° 4 a través de un examen en escrito de 10 preguntas.
Preguntas y participación en clase.</td><td colspan="2">• Mapa mental sobre las funciones, características y rol del departamento de logística de alimentos y bebidas
• Organigrama del departamento de logística de alimentos y bebidas.
• Mapa mental sobre las funciones del personal de logística de alimentos y bebidas.</td><td colspan="2">El estudiante conoce las características de la logística de alimentos y bebidas. Así como el desarrollo del organigrama, análisis de puesto y la elaboración de políticas del departamento de logística de alimentos y bebidas.</td></tr>
</table>

Unidad Didáctica II: Aprovisionamiento y Almacenamiento

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA II: Esta unidad se enfoca en la planificación de la demanda de alimentos y bebidas, utilizando diferentes métodos de pronóstico. Los estudiantes aprenderán a gestionar los inventarios de manera eficiente, aplicando modelos y técnicas para el control y la rotación de productos.

Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
5	Planificación de la demanda y gestión de compras.	Proceso de compra de alimentos y bebidas: selección de proveedores, negociación, etc.	Discute críticamente sobre el flujograma del proceso de gestión de abastecimiento.	Expositiva (Docente/estudiante) Uso de google meet Uso del salón de clases y taller de alimentos y bebidas.	**Identifica** en el flujograma los procesos más importantes del departamento de la logística de alimentos y bebidas.
6	Selección de proveedores y negociación de contratos.	Elaboración de órdenes de compra y seguimiento de pedidos.	Responsabilidad en la gestión de los recursos económicos.	Debate dirigido (Discusiones) Foros, chat	**Desarrolla** y expone ordenes de compra y seguimiento de pedidos.
7	Gestión de almacenes y control de inventarios.	Evaluación de proveedores y selección de los más adecuados.	Orientación a la calidad y la eficiencia en los procesos de compra y almacenamiento.	Lectura Uso de repositorios virtuales	**Conoce** el procedimiento para la selección de proveedores.
8	Sistemas de almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas.	Implementación de sistemas de control de inventarios.	Colaboración con proveedores y otros departamentos.	Lluvia de ideas Foros, chat	**Desarrolla** un sistema de almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas.

EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	EVIDENCIA DE PRODUCTO	EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
Evaluación escrita en la sesión N° 8 a través de un examen en línea virtual y exposiciones a través de las sesiones de google meet.	• Flujograma del proceso de gestión de abastecimiento. • Costo de alimentos y bebidas • **Conoce** el procedimiento para la selección de proveedores. • **Desarrolla** un sistema de almacenamiento y conservación de alimentos y bebidas	El estudiante los procesos más importantes dentro de la gestión de la logística de alimentos y bebidas. Asimismo, es consciente del correcto aprovisionamiento y almacenamiento para la operatividad de una empresa del rubro hotelero y restaurantes.

Unidad Didáctica III : Distribución y transporte.

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA III: En esta unidad, se estudiarán los diferentes tipos de almacenes y su布局, así como los procesos de recepción, almacenamiento, picking y despacho. Los estudiantes aprenderán a gestionar los almacenes de manera eficiente y a seleccionar los sistemas de almacenamiento y manejo de materiales adecuados. También se analizarán las diferentes modalidades de transporte y las rutas de distribución de alimentos y bebidas.

Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
9	Planificación de rutas y optimización del transporte.	Elaboración de menús y recetas estandarizadas.	Participa activamente en la identificación de las herramientas la distribución de alimentos y bebidas.	**Expositiva** (Docente/estudiante) Uso de google meet Uso del salón de clases y taller de alimentos y bebidas.	**Analiza** las herramientas de gestión para la logística de alimentos y bebidas.
10	Tipos de transporte y embalaje de alimentos y bebidas.	Control de costos y calidad en la producción.	Orientación al cliente y la calidad del servicio.	**Debate dirigido** (Discusiones) Foros, chat	**Identifica** las etapas a seguir para desarrollar el plan de distribución y transporte de alimentos y bebidas.
11	Gestión de la cadena de frío.	Diseño de sistemas de distribución eficientes.	Trabajo en equipo y coordinación con otros departamentos.	**Lectura** Uso de repositorios virtuales	**Conoce** las herramientas de marketing digital para la logística de alimentos y bebidas.
12	Exposiciones de trabajos académicos.	Participa un juego de roles para gestión de la logística de alimentos y bebidas.	Escucha activamente sobre la participación de los estudiantes sobre la logística de alimentos y bebidas.	**Lluvia de ideas** Foros, chat.	**Desarrolla** una logística eficiente en el servicio de AA&BB.

EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	EVIDENCIA DE PRODUCTO	EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
Evaluación escrita en la sesión N° 12 a través de un examen escrito de 10 preguntas.	• Elabora un plan de distribución y transporte para la logística de alimentos y bebidas. • Informe sobre herramientas gestión para la logística de alimentos y bebidas. • Exposición sobre las estrategias de distribución.	El estudiante explica la logística de AA&BB, conoce las herramientas y estrategias de distribución para un negocio de AA&BB. Conoce y explica el uso correcto de la cadena de frio y su importancia.

Unidad Didáctica IV: Calidad y seguridad alimentaria.

CAPACIDAD DE LA UNIDAD DIDÁCTICA IV: Esta unidad se centra en la importancia del control de calidad y la seguridad alimentaria en la logística de alimentos y bebidas. Los estudiantes conocerán las normas y estándares de calidad en la industria alimentaria, las buenas prácticas de manipulación de alimentos y los sistemas de gestión de la calidad (HACCP). También se abordará la trazabilidad y la seguridad alimentaria.

Semana	Contenidos			Estrategia didáctica	Indicadores de logro de la capacidad
	Conceptual	Procedimental	Actitudinal		
13	Normativas y estándares de calidad y seguridad alimentaria.	**Implementación de sistemas de control de calidad en todas las etapas.**	**Responsabilidad en la prevención de riesgos y peligros.**	**Expositiva** (Docente/estudiante) Uso de google meet, uso del software Bizagi Studio. Uso del salón de clases y taller de alimentos y bebidas.	**Diseña** planes de BPM y seguridad alimentaria para la industria.
14	Implementación de sistemas de gestión de la calidad (HACCP).	**Realización de auditorías y controles de higiene y seguridad.**	**Compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria. Cumplimiento de las normativas y estándares.**	**Debate dirigido** (Discusiones) Foros, chat	**Explica las normas y estándares de la seguridad alimentaria.**
15	Trazabilidad y control de alimentos y bebidas.	**Capacitación del personal en BPM y HACCP.**	**Discute** críticamente los trabajos académicos en clase.	**Lectura** Uso de repositorios virtuales	**Expone** los trabajos académicos en clase.
16	Presentación y sustentación de trabajos académicos.	**Expone** trabajos académicos.	**Discute** críticamente los trabajos académicos en clase.	**Lluvia de ideas** Foros, chat.	**Expone** los trabajos académicos en clase.

EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

EVIDENCIA DE CONOCIMIENTOS	EVIDENCIA DE PRODUCTO	EVIDENCIA DE DESEMPEÑO
Exposiciones académicas.	• Procesos de organización • Check list de evaluación de cumplimientos. • Guía de observación. • Propuesta de plan de BPM.	El estudiante diseña el proceso y estandarización de un plan de seguridad alimentaria para la industria de alimentos y bebidas.

VI. MATERIALES EDUCATIVOS Y OTROS RECURSOS DIDÁCTICOS

Se utilizarán todos los materiales y recursos requeridos de acuerdo a la naturaleza de los temas programados. Básicamente serán:

MEDIOS Y PLATAFORMAS VIRTUALES

Salón de clases
Taller de alimentos y bebidas de la Facultad de Ciencias Empresariales
Casos prácticos
Pizarra Interactiva (jamboard)
Google meet
Repositorios de datos

MEDIOS INFORMÁTICOS

Computadoras
Tablets
Celulares
Internet

VII. EVALUACIÓN

La evaluación es inherente al proceso de enseñanza aprendizaje y será continua y permanente. Los criterios de evaluación son de conocimiento, de desempeño y de producto.

1. EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTO

La evaluación será a través de:

- Pruebas escritas a través de un examen en línea virtual y oral a través de las sesiones de google meet.
- Evaluación de los foros de puntos de vista.
- Exposición de argumentos sobre los trabajos académicos encomendados a través del aula virtual de la UNJFSC.
- Generación de lluvia de ideas a través de Jamboard.
- Presentación de entrevistas o documentales y el tour virtual a través de youtube.
- Las evaluaciones de este nivel serán de respuestas simples y otras con preguntas abiertas para su argumentación.

2. EVIDENCIA DE DESEMPEÑO

- Aplicación de procedimientos y técnicas en el desarrollo de las clases virtuales.
- El estudiante conoce e identifica los diferentes temas tratados en clase y es capaz de discernir sobre el tema a través de la participación en clases en los debates y foros.
- El estudiante se comporta de una manera apropiada y respetuosa.

3. EVIDENCIAS DE PRODUCTO.

- Trabajos por módulos terminados
- Trabajo final de ciclo
- Controles de lectura
- Foros de debate.

La evaluación de producto de evidencia en la entrega oportuna de sus trabajos parciales y el trabajo final. Además, se tendrá en cuenta la asistencia como componente del desempeño, el 30% de inasistencia inhabilita el derecho a la evaluación.

VARIABLES	PONDERACIONES	UNIDADES DIDÁCTICAS DENOMINADAS MÓDULOS
Evaluación de conocimiento	20 %	El ciclo académico comprende 4 módulos
Evaluación de producto	40 %	
Evaluación de desempeño	40 %	

Siendo el promedio final (PF), el promedio simple de los promedios ponderados de cada módulo (PM1, PM2, PM3, PM4); calculado de la siguiente manera:

$$\mathbf{PF} = \frac{PM1 + PM2 + PM3 + PM4}{4}$$

VIII. BIBLIOGRAFÍA Y REFERENCIAS WEB

UNIDAD DIDÁCTICA I:

Feijoo, J. L., & Núñez, M. C. (2017). Gestión de alimentos y bebidas para alojamientos turísticos.

Síntesis.

Russi, S. (2011). Dirección de alimentos y bebidas. Thomson Reuters.

Stokes, R., & Ninemeier, J. D. (2010). *Administración de restaurantes*. Pearson Educación.

Brown, D. R. (2015). *The food service professional guide to restaurant management*. Wiley.

Castaño, L. (2009). Seguridad e Higiene en la Hotelería y la Restauración. Madrid: Editorial Planeta.

MINCETUR (2010). Manual de Gestión de Restaurantes

De la Torre, F. (2004). Administración Hotelera. Lima: Editorial Universo.

https://www.youtube.com/@saborygestion

UNIDAD DIDÁCTICA II:

Caro Sánchez-Lafuente, A. (2023). *Logística en Bar: Aprovisionamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas*. Editorial Síntesis.

Rodríguez, R. (2007). Costos aplicados a hoteles y restaurantes.Parra,

A. (2017). *Gestión de Alimentos y Bebidas para Alojamientos Turísticos*.

Ediciones Paraninfo.

https://www.youtube.com/@saborygestion

UNIDAD DIDÁCTICA III:

Chopra, S., & Meindl, P. (2016). *Supply Chain Management: Strategy, Planning, and Operation* (6th ed.). Pearson.

Heldman, D. R., & Hartel, R. W. (Eds.). (2018). *The Wiley Encyclopedia of Food Science and Technology* (3rd ed.). John Wiley & Sons.

Hernandez, C. (2009). Calidad de servicio

http://www.hotelesdelperu.com.pe
http://www.gestiondehoteles.com.pe
http://www.adminstracionhotelera.com.pe
http://www.mincetur.gob.pe

http://www.cenfotur.gob.pe

https://www.youtube.com/@saborygestion

UNIDAD DIDÁCTICA IV:

Rushton, A., Croucher, P., & Baker, P. (2017). *Global Logistics and Distribution Planning* (6th ed.). Kogan Page.

Huacho, 14 de agosto del 2026.

