



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

VILLA DE MERLO, S.L., 26 DIC 2018

VISTO:

El EXP-USL: 0001453/2018, mediante el cual se tramitan las actuaciones vinculadas con el dictado del Taller de Extensión: GESTION ADMINISTRATIVA DE BARES Y BARRAS, y

CONSIDERANDO:

Que la propuesta tuvo como objetivos comprender los conceptos de administración aplicados a bares y barras más importantes y utilizadas

Que el curso se realizó a través de la Secretaría Académica y de Extensión de la FTU.

Que la Secretaría Académica avaló el dictado del taller.

Que el Consejo Académico Consultivo tomó la intervención que le compete.

Que Decanato ordenó su protocolización.

Por ello, y en uso de sus atribuciones,

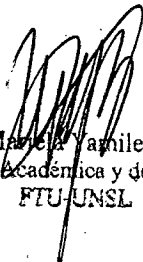
LA DECANA NORMALIZADORA DE LA FACULTAD DE TURISMO Y URBANISMO
RESUELVE:

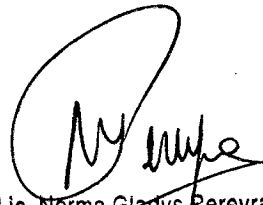
ARTÍCULO 1º.- Protocolizar el dictado del Taller de Extensión: GESTION ADMINISTRATIVA DE BARES Y BARRAS, de acuerdo con los fundamentos detallados en el Anexo I, que forma parte de la presente disposición.

ARTÍCULO 2º.- Autorizar a la Secretaría Académica y de Extensión a extender los certificados de aprobación y asistencia según se detalla en el Anexo II de la presente disposición.

ARTÍCULO 3º.- Comuníquese, Publíquese en el Digesto de la Universidad, insértese en el Libro de Resoluciones y archívese.

RESOLUCIÓN D. - Nº 197


Prof. Mariana Yamile Bonilla
Secretaria Académica y de Extensión
FTU-UNSL


Lic. Norma Gladys Pereyra
DECANA NORMALIZADORA
F.T.U. - U.N.S.L.



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

ANEXO I

- 1- PROPUESTA: Curso
- 2- NIVEL: Capacitación
- 3- DENOMINACIÓN: GESTION ADMINISTRATIVA DE BARES Y BARRAS
- 4- OBJETIVO : Comprender los conceptos de administración aplicados a bares y barras más importantes y utilizados
Aprender la importancia del control de costos en este tipo de emprendimientos (uso de receta estándar)
Confeccionar cartas de tragos y bebidas de manera eficiente
Diseñar y establecer precios de venta
Diseñar espacios de trabajo con criterio operativo y funcional
Comprender conceptos básicos de administración del personal
Entender y utilizar conceptos de marketing de bebidas
Promocionar herramientas de administración específicas del negocio de bares y barras
- 5- FUNDAMENTO: Los bares y barras son dos tipos de emprendimientos muy importantes dentro de los negocios gastronómicos.
- 6- MODALIDAD: Cuatro (4) encuentros de una frecuencia semanal
- 7- CARACTERISTICAS
FECHA DE INICIO: Inicio Abril
ARANCEL: Gratis para alumnos que hayan realizado el Curso de Coctelería en la FTU
Comunidad FTU: \$300 - Público en general : \$600
LUGAR: Campus Universitario Barranca Colorada, Av. Libertador San Martín s/n. Villa de Merlo.
DESTINATARIOS: Dirigido a emprendedores del rubro gastronómico, bar tender, profesionales gastronómicos y público en general interesados en la administración de bares y barras.
DOCENTE: Lic.Mauro DA CONCEICAO. DNI: 28.519.531

Lic. Norma Gladys Pereyra
DECANA NORMALIZADORA
FTU.-UNSL

Prof. Mariela Namile Bonilla
Secretaria Académica y de Extensión
FTU-UNSL



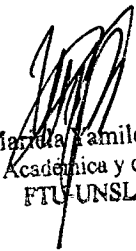
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

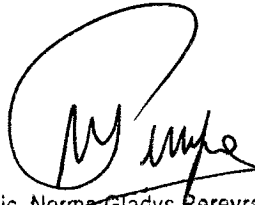
ANEXO II

NOMINA DE ASISTENTES

MARIA ANDREA NANCY FIGUEROA	41.002.294
MIGUEL ANGEL MARIÑO	16.823.841
PABLO FACUNDO NIETO	38.749.386
JOSE LUIS FUNES	26.467.187
BRUNO STINGA	28.389.999
NICOLAS ANDRES PEREIRA	23.066.324
ROBERTO JAVIER PEREIRA	16.310.148
HUGO ALEJANDRO BALESTRO	33.289.132

ANEXO II RESOLUCION D.-N° 137


Prof. Mariana Famile Bonilla
Secretaria Académica y de Extensión
FTU-UNSL


Lic. Norma Gladys Pereyra
DECANA NORMALIZADORA
FTU - U.N.S.L