

DATOS GENERALES				
Nombre del(a) alumno(a):				
GRUPO:	705-A	CARRERA:	Licenciatura en Administración	
NOMBRE DEL CURSO: Procesos de Direccion 1 Unidad Naturaleza de las empresas de servicios turísticos.		NOMBRE DEL DOCENTE: LAE Rodolfo Olvera Avendaño		
TEMA: 1.1.1. Antecedentes de servicios de alojamiento. 1.1.2. Antecedentes de servicios de alimentos y bebidas		FIRMA DEL DOCENTE:		
DATOS GENERALES DEL PROCESO DE EVALUACIÓN				
PRODUCTO: Elaborar una línea del tiempo, de los antecedentes de los servicios de alojamiento, alimentos y bebidas.	FECHA:	PERIODO ESCOLAR: FEBRERO-JUNIO 2024		
INSTRUCCIONES DE APLICACIÓN				
Revisar las actividades que se solicitan y marque con una X en los apartados "SI" cuando la evidencia se cumple; en caso contrario marque "NO". En la columna "OBSERVACIONES" escriba indicaciones que puedan ayudar al alumno a saber cuáles son las condiciones no cumplidas, si fuese necesario.				
VALOR DEL REACTIVO	CARACTERÍSTICA A CUMPLIR (REACTIVO)	CUMPLE		OBSERVACIONES
		SI	NO	
3%	Presentación El trabajo cumple con los requisitos de: a. Buena presentación			
3%	b. Organización			
3%	c. Palabras clave			
3%	d. Agrupamiento			
3%	e. Memoria Visual (colores, símbolos, flechas, grupos de palabras resaltadas)			
10%	Enfoque: El resumen contiene el nombre del tema			
3%	Elaboración: Coherencia en la redacción del trabajo solicitado),			
2%	Responsabilidad: Entregó en la fecha y hora señalada.			
	CALIFICACIÓN	30%		

Los restaurantes temáticos comenzaron a surgir en todo el mundo. Estos restaurantes ofrecen un ambiente único y una experiencia gastronómica especializada.

El servicio de comida a domicilio se convirtió en una opción popular para las personas que no podían o no querían salir de sus hogares para comprar alimentos.

La cocina internacional comenzó a popularizarse en todo el mundo. Los restaurantes comenzaron a ofrecer una variedad de platos internacionales, lo que permitió a las personas experimentar diferentes sabores y culturas.

La comida gourmet comenzó a popularizarse en todo el mundo. Los restaurantes comenzaron a ofrecer platos más elaborados y sofisticados, lo que permitió a las personas experimentar la alta cocina.

Los restaurantes de comida rápida gourmet comenzaron a surgir en todo el mundo. Estos restaurantes se centraron en ofrecer comida rápida pero de alta calidad, lo que permitió a las personas disfrutar de comida rápida sin comprometer la calidad.

La pandemia de COVID-19 afectó significativamente a la industria de alimentos y bebidas. Los restaurantes tuvieron que adaptarse a las nuevas medidas de seguridad y ofrecer opciones de entrega y comida para llevar para sobrevivir.

1920

1940

1960

1980

2000

2020

SERVICIOS DE ALOJAMIENTO, ALIMENTOS Y BEBIDAS

1912

Se inauguró el primer restaurante automatizado en Nueva York. Este restaurante ofrecía comida a través de máquinas.

La comida rápida comenzó a popularizarse en todo el mundo. Los restaurantes de comida rápida ofrecían comidas rápidas y baratas, lo que los convirtió en una opción popular para las personas ocupadas.

1950

Los restaurantes de comida rápida de cadena comenzaron a surgir en todo el mundo. Estos restaurantes se enfocaron en ofrecer comida rápida y barata, y se convirtieron en una opción popular para las personas ocupadas.

1970

Los restaurantes de comida rápida comenzaron a ofrecer opciones más saludables en su menú. Estos restaurantes se centraron en ofrecer opciones más saludables para las personas que querían comer rápido pero saludable.

1990

La tecnología comenzó a introducirse en la industria de alimentos y bebidas. Los restaurantes comenzaron a utilizar sistemas informáticos para administrar sus operaciones y mejorar la eficiencia.

2010

El uso de las redes sociales se convirtió en una parte importante de la industria de alimentos y bebidas. Los restaurantes comenzaron a utilizar las redes sociales para promocionar sus productos y servicios, y para interactuar con sus clientes.