

### ASIGNATURA DE INFORMÁTICA

<b>1. Competencias</b>	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para Contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Primero
<b>3. Horas Teóricas</b>	15
<b>4. Horas Prácticas</b>	45
<b>5. Horas Totales</b>	60
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	4
<b>7. Objetivo de Aprendizaje</b>	El alumno procesará información del área gastronómica a través de la ofimática para la elaboración de documentos y contribuir al manejo eficiente de la comunicación.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Introducción a la informática.</b>	2	5	7
<b>II. Procesador de textos.</b>	5	10	15
<b>III. Hojas de cálculo.</b>	5	20	25
<b>IV. Editores de presentaciones.</b>	3	10	13
<b>Totales</b>	<b>15</b>	<b>45</b>	<b>60</b>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>I. Introducción a la informática.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	2
<b>3. Horas Prácticas</b>	5
<b>4. Horas Totales</b>	7
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno ejecutará operaciones básicas del sistema operativo y de las principales herramientas de internet para la administración de archivos y manejo de información.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Elementos del software y hardware	<p>Identificar la arquitectura básica del hardware.</p> <p>Identificar los principios y elementos básicos del software.</p> <p>Identificar las características y funciones básicas del sistema operativo (S.O.).</p>	<p>Realizar cambios de usuario, contraseña y protector de pantalla.</p> <p>Manejar archivos, copiar, pegar, renombrar, respaldar, comprimir y eliminar.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>
Internet	<p>Identificar los conceptos básicos del internet y las principales herramientas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Buscadores</li> <li>-Correo electrónico</li> <li>-Navegadores</li> </ul>	<p>Seleccionar información mediante buscadores.</p> <p>Crear una cuenta de correo electrónico y enviar correos.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico, realizará la demostración de las siguientes funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cambio de usuario, de contraseña y protector de pantalla</li> <li>- Manejar archivos: copiar, pegar, renombrar, respaldar, imprimir, mover, comprimir y eliminar</li> <li>- Enviar y recibir correos electrónicos con información obtenida en buscadores</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los conceptos básicos y dispositivos de la computadora.</li> <li>2. Identificar los elementos del entorno de trabajo y las herramientas del sistema operativo.</li> <li>3. Comprender el procedimiento de manejo de herramientas del sistema operativo.</li> <li>4. Identificar los conceptos básicos de internet y sus herramientas.</li> <li>5. Comprender el procedimiento del uso de las herramientas de internet.</li> </ol>	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos	Computadora Software de sistema operativo Windows Equipo multimedia Internet

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Procesador de textos.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	5
<b>3. Horas Prácticas</b>	10
<b>4. Horas Totales</b>	15
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará documentos en procesador de textos para la presentación de información.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Entorno de trabajo del procesador de textos	<p>Identificar los elementos del entorno de trabajo del procesador de textos y sus vistas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normal, diseño web, diseño de impresión, diseño de lectura, esquema y preliminar.</li> </ul>	<p>Localizar los elementos del entorno de trabajo.</p> <p>Seleccionar los modos de vista en el procesador de texto.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>
Edición y formato de texto	<p>Describir los parámetros de configuración de una página del procesador de textos.</p> <p>Identificar las herramientas de edición y dar formato a texto.</p>	<p>Configurar páginas del procesador de textos.</p> <p>Crear documentos de texto utilizando herramientas de edición y formato.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Tablas y herramientas de dibujo	Identificar las herramientas de creación y manipulación de tablas.  Identificar las herramientas de manipulación de imágenes, objetos y formas básicas.	Diseñar tablas  Integrar textos imágenes, objetos y formas básicas.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto
Combinación de tareas	Identificar las herramientas utilizadas en la combinación de correspondencia y vínculos a datos.	Combinar correspondencia entre hojas de texto y hojas de cálculo.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico, entregará un documento de texto en formato electrónico que integre:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Configuración de página</li><li>- Edición y Formatos</li><li>-Tablas en hoja de texto y de cálculo</li><li>- Objetos</li><li>- Combinación de correspondencia</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificar el entorno de trabajo y herramientas principales del procesador de textos.</li><li>2. Comprender el procedimiento de uso de las herramientas del procesador de textos.</li><li>3. Elaborar documentos de texto.</li></ol>	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos	Computadora con software de hoja de texto y cálculo Equipo multimedia Pantalla Internet

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>III. Hojas de cálculo.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	5
<b>3. Horas Prácticas</b>	20
<b>4. Horas Totales</b>	25
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno dará tratamiento a información numérica, para su análisis e interpretación.

<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Entorno de trabajo de la hoja de cálculo	Identificar los elementos del entorno de trabajo de la hoja de cálculo y sus vistas:  - Normal, diseño web, diseño de impresión, diseño de lectura, esquema y preliminar.  Identificar las herramientas de hoja de cálculo:  - Filas, columnas y celdas, y sus funciones de insertar, eliminar, modificar y aplicar formato.	Localizar los elementos del entorno de la hoja de cálculo, y sus vistas.  Insertar, eliminar, modificar y aplicar formato a celdas.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Funciones básicas de la hoja de cálculo	<p>Explicar los procedimientos de manipulación, tratamiento de datos y creación de fórmulas en una hoja de cálculo.</p> <p>Identificar las funciones básicas y operación de la hoja de cálculo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suma, promedio, mínimo, máximo, Si, Y, O, fecha, hoy y ahora.</li> </ul>	Crear hojas de cálculo con datos, fórmulas y funciones.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto
Gráficos	Explicar los procedimientos de creación y manipulación de gráficos, así como sus características.	Insertar gráficos en hoja de cálculo.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico, entregará un libro de cálculo en formato electrónico que integre:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Configuración de hoja de cálculo</li><li>- Edición y Formatos</li><li>- Información numérica obtenida mediante funciones y fórmulas básicas</li><li>- Gráficos</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificar el entorno de trabajo y herramientas principales de la hoja de cálculo.</li><li>2. Comprender el procedimiento de uso de las herramientas y funciones básicas de la hoja de cálculo.</li><li>3. Comprender los procedimientos de creación, manipulación de gráficos y sus características.</li></ol>	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos	Computadora con software de hoja de texto y cálculo Equipo multimedia Pantalla Internet

*ESPACIO FORMATIVO*

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>IV. Editores de presentaciones.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	3
<b>3. Horas Prácticas</b>	10
<b>4. Horas Totales</b>	13
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará una presentación con diapositivas, para la exposición de información.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Entorno de Trabajo	<p>Identificar los elementos del entorno de trabajo del editor de presentaciones y sus vistas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Normal, clasificador de diapositivas, página de notas, presentación con diapositivas, patrón de diapositivas, documentos y notas.</li> </ul>	Localizar los elementos del entorno de trabajo.	<p>Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto</p>
Estructura de una presentación con diapositivas	<p>Identificar las herramientas del editor de presentaciones, creación, asistentes de contenido y plantillas de diseño, tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Presentación en blanco, diseño de diapositiva, plantillas de diseño, asistente de auto contenido y álbum de fotos.</li> </ul>	Elaborar presentaciones	<p>Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Personalizar presentación con diapositivas	<p>Identificar las herramientas de personalización del editor de presentaciones y elementos multimedia:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transición de diapositivas, trayectorias de desplazamiento, animaciones de entrada, énfasis, salida, hipervínculos, sonido y video.</li> </ul> <p>Identificar las herramientas de la manipulación de diapositivas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vista del clasificador de diapositivas, mover, copiar, eliminar y ocultar diapositivas, ensayo de intervalos y patrón de diapositivas.</li> </ul>	<p>Elaborar presentaciones con animaciones y herramientas de dibujo.</p> <p>Ejecutar la presentación.</p>	<p>Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico, entregará una presentación en formato electrónico que integre:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Plantillas, gráficas asistentes de contenido y patrones</li><li>- Elementos multimedia</li><li>- Animación y transición de diapositivas</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificar el entorno de trabajo y las principales herramientas del editor de presentaciones.</li><li>2. Comprender el procedimiento de uso de las herramientas del editor de presentaciones.</li><li>3. Elaborar presentaciones.</li></ol>	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos	Computadora con software de hoja de texto y cálculo Equipo multimedia Pantalla Internet

*ESPACIO FORMATIVO*

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA

Capacidad	Criterios de Desempeño
Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.	<p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos de bases culinarias</li> <li>- organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</li> </ul> <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF)</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- tipos de corte</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción y de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> <li>- sugerencia del maridaje y justificación</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar bebidas alcohólicas y no alcohólicas, a partir de la receta estándar, la selección de insumos, técnicas de coctelería y de montaje, y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los ingredientes</li> <li>- técnicas y métodos de coctelería</li> <li>- organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</li> </ul> <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- Cantidad acorde a la receta estándar</li> <li>- estética y cristalería acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tipo de bebidas</li> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- técnicas de coctelería</li> <li>- temperatura de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, cantidades y rendimientos</li> </ul>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar Productos de Panadería, a partir de la receta estándar, la selección de insumos, métodos básicos de panadería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una selección de panes, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos básicos de panadería</li> <li>- organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación.</li> </ul> <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> </ul>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar productos de Pastelería y Repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, a través de métodos básicos de pastelería y repostería, y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una carta de postres, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería</li> <li>- organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación.</li> </ul> <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- métodos de preparación</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> </ul>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Planear la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas considerando los tiempos y movimientos, la oferta y demanda, los recursos disponibles, técnicas de planeación y las políticas de la organización, para cumplir las metas y optimizar los recursos.</p>	<p>Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- menú a preparar</li> <li>- tipo de servicio</li> <li>- número de comensales</li> <li>- requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios</li> <li>- requisiciones de personal</li> <li>- Cronograma de actividades con los tiempos y responsables</li> <li>- Roles de personal</li> <li>- Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina</li> <li>- receta estándar</li> <li>- Presupuesto de operación del área</li> <li>- indicadores de desempeño</li> </ul>
<p>Supervisar la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas a través de herramientas de supervisión y los estándares de calidad, para cumplir con la planeación establecida y contribuir a la rentabilidad de la organización.</p>	<p>Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión</li> <li>- verificación de la planeación de la operación</li> <li>- resultados de la supervisión</li> <li>- propuestas de corrección y de mejora</li> </ul>
<p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas, considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p>	<p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- áreas verificadas</li> <li>- personal involucrado</li> <li>- normas de referencia</li> <li>- lista de verificación</li> <li>- procesos de las áreas verificadas</li> <li>- evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas</li> <li>- hallazgos</li> <li>- resultados</li> <li>- recomendaciones</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# INFORMÁTICA

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Beskeen, D.	(2009)	<i>Microsoft Office Power Point 2007: Serie libro visual</i>	Distrito Federal	México	Cengage Learning
Delgado, J. M.	(2009)	<i>Openoffice Org 3.0</i>	España	España	Anaya Multimedia
Guy-Hart, D.	(2007)	<i>Word 2007 Paso a Paso: Microsoft Office Word 2007</i>	Distrito Federal	México	McGraw-Hill Interamericana
Ibañez Carrasco Patricia	(2010)	<i>Informática II: con enfoque en competencia</i>	Distrito Federal	México	Cengage Learning
Preppernau, J	(2007)	<i>Office 2007</i>	España	España	Anaya Multimedia

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	