


### ASIGNATURA DE INTEGRADORA II

<b>1. Competencias</b>	Gestionar eventos y servicios gastronómicos, a partir de la planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación, para satisfacer los requerimientos del cliente y contribuir al desarrollo económico de la región.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Quinto
<b>3. Horas Teóricas</b>	3
<b>4. Horas Prácticas</b>	27
<b>5. Horas Totales</b>	30
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	2
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno demostrará la competencia de gestionar eventos y servicios gastronómicos, a partir de la planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación, para satisfacer los requerimientos del cliente y contribuir al desarrollo económico de la región.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
Planeación de un evento gastronómico.	3	12	15
Ejecución del evento.	0	15	15
<b>Totales</b>	<b>3</b>	<b>30</b>	<b>30</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




## INTEGRADORA II


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Planeación de un evento gastronómico.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	3
<b>3. Horas Prácticas</b>	12
<b>4. Horas Totales</b>	15
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno elaborará la planeación de un evento para su implementación.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Planeación del evento.	Identificar la estructura metodológica del proyecto a desarrollar:  -Introducción -Objetivo -Justificación -Marco de Referencia -Metodología -Desarrollo -Conclusiones -Bibliografía y fuentes consultadas	Elaborar orden de servicios.  Integrar la planeación de la logística del evento.	Ética Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo Innovador
Objetivo y planeación operativa del evento		Establecer objetivos del proyecto.  Integrar la planeación de la operación de cocina y bar.  Establecer la organización de las brigadas de cocina, bar y salón.  Integrar la requisición de los insumos.	Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo Innovador

<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
Prueba de menú.		Desarrollar la prueba de menú.	Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo Innovador

<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	

## INTEGRADORA II

### PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un evento integrará a un portafolio de evidencias lo siguiente:</p> <p>a). Orden de servicio: -Nombre, fecha, folio, teléfono, dirección, e-mail, tipo de evento, número de comensales, tipo de servicio, servicios complementarios, restricciones, recomendaciones, condiciones de pago, anticipo, reglas de cancelación, penalizaciones.</p> <p>b) La planeación de la logística del evento: -Locación, instalaciones, equipo, insumos, recursos humanos, servicios complementarios.</p> <p>c) Planeación y organización de la operación: -Distribución de áreas de operación, flujo de servicio, cronograma de actividades, técnicas de servicio.</p> <p>d) Prueba de menú: -Menú seleccionado. -Receta estándar. -Lista de verificación de la preparación de los platillos de la prueba de menú.</p>	<p>1. Identificar las actividades a realizar en el evento.</p> <p>2. Analizar los tiempos y movimientos de cocina, bar y salón.</p> <p>3. Comprender procedimientos de conformación de menús</p> <p>3. Elaborar la planeación de un evento.</p>	<p>Proyecto Rúbrica</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	


## INTEGRADORA II

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyecto Equipos colaborativos Análisis de casos	Computadora Equipo multimedia Internet Impresos

### 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	

## INTEGRADORA II


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Ejecución del evento.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	0
<b>3. Horas Prácticas</b>	15
<b>4. Horas Totales</b>	15
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno desarrollará un evento para cumplir con los requerimientos del cliente.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Producción del evento.		<p>Elaboración de platillos y bebidas.</p> <p>Montaje y ambientación de evento.</p> <p>Instrumentos de supervisión de la instalación y producción del evento.</p>	<p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Objetivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Innovador</p>
Operación del evento.		<p>Dar servicio de alimentos y bebidas a los comensales.</p> <p>Instrumentos de supervisión de la operación del evento.</p>	<p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Objetivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Innovador</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
Evaluación del evento.		<p>Evaluar el servicio al cliente.</p> <p>Evaluar la planeación, producción y operación del evento.</p> <p>Proponer acciones de mejora.</p>	<p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Objetivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Innovador</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	

## INTEGRADORA II

### PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Ejecutará un evento e integrará al portafolio de evidencias lo siguiente:</p> <p>a) Platos y bebidas:                      -Receta estándar                      -Lista de verificación de mise en place.                      -Lista de verificación de la producción de alimentos y bebidas.</p> <p>b) Montaje y ambientación:                      -Lista de verificación de montaje y ambientación del evento.                      -Fotografías.</p> <p>c) Servicio de alimentos y bebidas.                      -Lista de verificación de mise en place de comedor.                      -Lista de verificación del servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>d) Evaluación del evento:                      -Análisis de los resultados de la evaluación del servicio.                      -Análisis de resultados de la operación.                      -Propuestas de mejora.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los platos y bebidas a realizar en el evento.</li> <li>2. Analizar el montaje y ambientación del evento.</li> <li>3. Comprender los procedimientos de servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>4. Analizar los indicadores de evaluación de procedimientos y servicios gastronómicos.</li> </ol>	<p>Proyecto Rúbrica</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	




## INTEGRADORA II

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyecto Equipos colaborativos Análisis de casos	Computadora Equipo multimedia Internet Impresos

### 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	


## INTEGRADORA II

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
Determinar las características del servicio mediante el diagnóstico de los requerimientos del cliente y de la operación, para ofrecer alternativas de servicio.	<p>Elabora un diagnóstico para un servicio gastronómico que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Requerimientos del cliente: tipo de evento número y tipo de personas, menú, presupuesto, duración del evento, horario, fecha y locación.</li> <li>- Tipos de servicios</li> <li>- Requerimientos de insumos: materia prima, personal, utensilios y equipamiento y mobiliario</li> <li>- Al menos 3 alternativas de servicio: tipos de servicio, carta de menú y presupuesto.</li> </ul>
Planear la logística del servicio gastronómico considerando las características del evento, los recursos disponibles, programación de actividades y la normatividad aplicable, para cumplir con los requerimientos del cliente y optimizar los recursos.	<p>Elabora el plan logístico de un servicio gastronómico, considerando la normatividad aplicable, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Orden de evento: tipo de evento, nombre del evento, número de personas, fecha, horarios, menú, anticipo, características del montaje, locación y áreas involucradas.</li> <li>-Cronograma de actividades: personal, actividades, roles, tiempos y responsables.</li> <li>- Requisiciones de insumos</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>Organizar preparación de alimentos y bebidas a gran escala a través de la estimación de insumos, bases culinarias, manejo de almacén, y sistemas de producción, para cubrir la demanda de volúmenes de consumo requeridos en comisariato y eventos sociales.</p>	<p>Realiza un evento de preparación de alimentos y bebidas a gran escala, e integra un plan de producción considerando los requerimientos del cliente que contenga:</p> <p>A) Flujo de operación de la producción</p> <p>B) Preparación a gran escala</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo higiénico de los insumos.</li> <li>- Manejo de almacén.</li> <li>- Técnicas y métodos de bases culinarias.</li> <li>- Organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place, tiempo de entrega y requerimientos de mano de obra.</li> </ul> <p>C) Montaje y presentación a gran escala.</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> <li>- Tipo de loza a utilizar.</li> </ul> <p>D) Recetas estándar a gran escala.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredientes: productos alimenticios naturales y procesados.</li> <li>- Sistemas de producción apegados a la normatividad.</li> <li>- Técnicas y equipos de producción en volumen a utilizar.</li> <li>- Temperaturas de cocción, de servicio y de conservación.</li> <li>- Fotografía de la presentación final.</li> <li>- Costos, porciones y rendimientos.</li> <li>- Aporte nutrimental.</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>Coordinar la operación del servicio gastronómico de acuerdo a la planeación de la logística determinada, herramientas de supervisión y gestión de los recursos, para resolver contingencias y cumplir con los requerimientos del cliente.</p>	<p>Supervisa la operación de un servicio gastronómico y lo registra en un control maestro, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima.</li> <li>- Actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas.</li> <li>- Observaciones e incidencias</li> </ul>
<p>Evaluar el servicio gastronómico mediante el análisis de los resultados de la operación y la medición de la satisfacción del cliente, para proponer estrategias de mejora continua.</p>	<p>Elabora un reporte de evaluación del servicio gastronómico otorgado, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Instrumentos de medición de la satisfacción del cliente.</li> <li>- Análisis del control maestro y los resultados de la satisfacción del cliente.</li> <li>- Propuestas de corrección y mejora.</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	


## INTEGRADORA II

### FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Paul R. Dittmer, J. Desmond Keefee	September (2008)	<i>Principles of Food, Beverages and Labor Cost Controls 9th Edition</i>	New Jersey	USA	J. Wiley and sons
By Frank Confort	December (2000)	<i>Food Selection and Preparation: A Laboratory Manual, 2nd Edition</i>	New Jersey	USA	Wiley-Blackwell
By Carol A. Hodge	March (1999)	<i>Culinary Nutrition for Food Professional, 2<sup>nd</sup> Edition Fundamentals of Menu Planning 3E with Culinary Calculations 2E Set</i>	New Jersey	USA	J. Wiley and sons
Sánchez Anaya Esteban	(2007)	<i>Manual de Administración y Gastronomía</i>	DF	México	Trillas
Peña Guzmán Diana	(2009)	<i>Congresos, Convenciones y Reuniones</i>	México	México	Trillas
Vértice	(2008)	<i>Gestión de Eventos</i>	España	España	Vértice
Musumeci G., Bonina Augusto	(2004)	<i>Como Organizar un Evento</i>	Buenos Aires	Argentina	Valletta
Jijena Sánchez Rosario	(2007)	<i>Eventos: Cómo Organizarlos con Éxito</i>	Buenos Aires	Argentina	Valletta
Francisco Moyado	(2010)	<i>Gestión de la Calidad</i>	México	México	Siglo XXI Editores
Douglas C. Montgomery	(2003)	<i>Control Estadístico de la Calidad</i>	México	México	Limusa

<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>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Sergio Tobon Tobon	(2006)	<i>Competencias, Calidad y Educación Superior</i>	Bogotá	Colombia	Cooperativa Editorial Magisterio

<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	