

### ASIGNATURA DE LOGÍSTICA DE EVENTOS

<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>	35
<b>4. Horas Prácticas</b>	70
<b>5. Horas Totales</b>	105
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	7
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno desarrollará un evento a través de la planeación logística, supervisión y producción de alimentos y bebidas a gran escala, para satisfacer las necesidades del cliente y diversificar la oferta de servicios gastronómicos.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Planeación de eventos.</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>50</b>
<b>II. Operación de eventos.</b>	<b>15</b>	<b>40</b>	<b>55</b>
<b>Totales</b>	<b>35</b>	<b>70</b>	<b>105</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	

# LOGÍSTICA DE EVENTOS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Planeación de eventos.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	20
<b>3. Horas Prácticas</b>	30
<b>4. Horas Totales</b>	50
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno planeará la logística de eventos para lograr los objetivos de calidad, optimización de los recursos y satisfacción del cliente.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Antecedentes históricos y generalidades los eventos.	<p>Describir la evolución histórica de los eventos y su importancia en la industria gastronómica.</p> <p>Identificar los tipos de eventos gastronómicos y su protocolo.</p> <p>Clasificar los eventos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sociales: bodas, XV años, bautizos</li> <li>-Eventos internos: Asambleas, Convenciones, Viajes de incentivo.</li> <li>-Eventos externos: Congresos, Conferencias, Cursos, Seminarios, Simposios, Ferias, Exposiciones y Presentaciones.</li> <li>-Eventos recreativos: deportivos, conciertos, cena-baile.</li> </ul>		<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
Planeación de la logística de eventos.	<p>Explicar el proceso de la logística de eventos y sus componentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Planteamiento del menú.</li> <li>-Presupuesto.</li> <li>-Contratos.</li> <li>-Producción y montaje.</li> <li>-Cierre de instalaciones.</li> </ul> <p>Explicar los elementos del control maestro de eventos.</p> <p>Describir las herramientas de la logística de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Orden de eventos</li> <li>- Bitácoras.</li> <li>- Check list</li> <li>- Orden de servicio</li> </ul> <p>Reconocer los tipos de servicio.</p>	<p>Proponer tipos de servicio con base en los requerimientos del cliente.</p> <p>Elaborar herramientas de logística de eventos.</p> <p>Planear la logística de eventos acorde a los requerimientos del cliente.</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>
Cálculo de aforo y distribución de áreas.	<p>Describir los elementos del cálculo de aforo.</p> <p>Identificar la normatividad aplicable.</p> <p>Describir las fórmulas de distribución de mesas: rectangular, cuadrada y redonda.</p>	<p>Determinar aforo y distribución de áreas de eventos.</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
Elementos de planeación de eventos.	<p>Identificar los elementos que componen el sistema de operación del servicio en comedor y cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cálculo de aforo.</li> <li>- Distribución de áreas.</li> <li>- Equipos de cocina y comedor.</li> <li>- Personal.</li> <li>- Insumos.</li> <li>- Planteamiento del menú</li> <li>- Técnicas de servicio.</li> <li>- Flujos de operación.</li> <li>- Normas de operación.</li> <li>- Servicios complementarios.</li> </ul> <p>Reconocer los tipos de montaje de eventos.</p>	Proponer el sistema de operación del evento acorde a los requerimientos del cliente.	<p>Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo 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	

# LOGÍSTICA DE EVENTOS

## 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo de evento.</li> <li>- Características del evento</li> <li>- Tipo de servicio.</li> <li>- Planeación de la logística de evento.</li> <li>- Distribución de área.</li> <li>- Planeación del sistema de operación:</li> <li>- Cronograma</li> <li>- Organigrama.</li> <li>- Cálculo de aforo.</li> <li>- Distribución de áreas.</li> <li>- Rol de actividades.</li> <li>- Instrumentos de supervisión</li> <li>- Requisiciones de Insumos y equipos de comedor y cocina.</li> <li>- Logística de servicio.</li> <li>- Flujos de operación.</li> <li>- Normas de operación.</li> <li>- Servicios complementarios.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los tipos de eventos gastronómicos y sus protocolos.</li> <li>2. Analizar los componentes de la logística de eventos gastronómicos.</li> <li>3. Comprender el procedimiento de cálculo de aforo y distribución de áreas.</li> <li>4. Comprender el sistema de operación del servicio en comedor y cocina en eventos.</li> <li>5. Planear la logística de un evento gastronómico.</li> </ol>	<p>Proyecto 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	

# LOGÍSTICA DE EVENTOS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos. Equipos colaborativos. Análisis de casos.	Equipo multimedia. Internet. Catálogos de equipo y mobiliario de eventos.

### 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	

# LOGÍSTICA DE EVENTOS

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Operación de eventos.</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	15
<b>3. Horas Prácticas</b>	40
<b>4. Horas Totales</b>	55
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno operará un evento para cumplir con las expectativas del cliente y contribuir a la rentabilidad de la organización.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Catering.	<p>Explicar el concepto de catering.</p> <p>Describir la estructura e instalaciones de áreas operativas y los stands.</p> <p>Reconocer equipo mayor y menor de cocina.</p> <p>Explicar el proceso de preproducción de cocina y bar en catering.</p> <p>Identificar la normatividad aplicable.</p>	<p>Verificar la instalación de las áreas operativas, stands y equipos en eventos.</p> <p>Elaborar el mise en place.</p> <p>Vestir el mobiliario 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
Decoración y ambientación de eventos.	<p>Describir los elementos a considerar en la decoración y ambientación de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temática</li> <li>- Luminosidad.</li> <li>- Temperatura.</li> <li>- Sonido musical.</li> <li>- Protocolo del evento.</li> </ul>	<p>Seleccionar la decoración y ambientación de eventos.</p>	<p>Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo Innovador</p>
Producción de alimentos a gran escala.	<p>Reconocer los métodos, técnicas culinarias y estandarización de platillos.</p> <p>Identificar equipo especializado de producción a gran escala.</p> <p>Explicar los tiempos y movimientos en cocina en producción a gran escala.</p> <p>Explicar el manejo de excedentes y merma en producción a gran escala.</p>	<p>Elaborar el mise en place de la preparación de alimentos a gran escala.</p> <p>Producir alimentos a gran escala.</p>	<p>Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo 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
Preparación de bebidas a gran escala.	Reconocer la preparación de bebidas.  Explicar la estructura de barra en producción a gran escala.	Elaborar el mise en place de la preparación de bebidas a gran escala.  Producir bebidas a gran escala.	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	

# LOGÍSTICA DE EVENTOS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de la ejecución de un evento entregará un reporte que incluya:</p> <p>a) lista de verificación de la instalación de las áreas operativas, stands y equipos en eventos.</p> <p>b) lista de verificación del mise en place con fotografías.</p> <p>c) lista de verificación de la ambientación y decoración con fotografías</p> <p>d) preparación de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planeación de los tiempos y movimientos.</li> <li>- Receta estándar.</li> <li>- Lista de verificación del mise en place de cocina y medidas de higiene y seguridad.</li> <li>- Lista de verificación del menú preparado acorde a la receta estándar.</li> </ul> <p>e) Preparación de bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Planeación de los tiempos y movimientos.</li> <li>- Receta estándar.</li> <li>- Lista de verificación del mise en place de bar y medidas de higiene y seguridad</li> <li>- Lista de verificación de la bebida preparada acorde a la receta estándar.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender el concepto de catering y la estructura de sus áreas operativas y stands del evento.</li> <li>2. Identificar los elementos a considerar en la decoración y ambientación de eventos.</li> <li>3. Comprender el procedimiento de la planeación y producción de alimentos a gran escala.</li> <li>4. Comprender el procedimiento de la planeación y producción de bebidas a gran escala.</li> </ol>	<p>Proyecto</p> <p>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	

# LOGÍSTICA DE EVENTOS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Análisis de casos	Equipo multimedia. Internet Catálogos de equipo y mobiliario de eventos.

### 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



## LOGÍSTICA DE EVENTOS

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

Capacidad	Criterios de Desempeño
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.	Elabora el plan logístico de un servicio gastronómico, considerando la normatividad aplicable, que incluya:  -Orden de evento: tipo de evento, nombre del evento, número de personas, fecha, horarios, menú, anticipo, características del montaje, locación y áreas involucradas. -Cronograma de actividades: personal, actividades, roles, tiempos y responsables. - Requisiciones de insumos

<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	

# LOGÍSTICA DE EVENTOS

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Buendía Juan Manuel	(2009)	<i>Organización de Reuniones Convenciones, Congresos, Seminarios</i>	México	México	Trillas
Peña Guzmán Diana	(2009)	<i>Congresos, Convenciones y Reuniones</i>	México	México	Trillas
Vértice	(2008)	<i>Gestión de Eventos</i>	Málaga	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
Otero Alvarado Ma. Teresa	(2009)	<i>Protocolo y organización de eventos.</i>	Barcelona	España	UOC
Pérez Pascual José María	(2001)	<i>Técnicas y calidad en el servicio</i>	Madrid	España	Hotel, S.L.

<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	