


## ASIGNATURA DE ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

<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>	Tercero
<b>3. Horas Teóricas</b>	36
<b>4. Horas Prácticas</b>	84
<b>5. Horas Totales</b>	120
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	8
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno integrará platillos de carnes y animales de caza, con base en recetas estándar, métodos de cocción combinados, técnicas de porcionado y montaje, para contribuir a la estandarización de los platillos y optimizar los recursos de un establecimiento de alimentos y bebidas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Receta estándar y técnicas de montaje</b>	<b>10</b>	<b>30</b>	<b>40</b>
<b>II. Porcionado de productos cárnicos y animales de caza</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>25</b>
<b>III. Métodos de cocción y marinaciones de cárnicos</b>	<b>15</b>	<b>40</b>	<b>55</b>
<b>Totales</b>	<b>36</b>	<b>84</b>	<b>120</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	

# ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de aprendizaje</b>	<b>I. Receta estándar y técnicas de montaje</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	30
<b>4. Horas Totales</b>	40
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno estandarizará recetas de alimentos y bebidas para optimizar recursos de la organización.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Receta estándar	<p>Identificar el concepto y los componentes de la receta estándar de alimentos y bebidas: ingredientes, procedimientos apegados a la normatividad, métodos de preparación, fotografía de la presentación final, costos, porciones y rendimientos, tiempo de conservación, aporte nutrimental.</p> <p>Identificar el concepto de subreceta y su importancia en la receta estándar de alimentos y bebidas.</p> <p>Reconocer tabla de equivalencias matemáticas.</p> <p>Reconocer procedimiento de costeo de receta.</p>	<p>Requisitar formatos de receta estándar.</p> <p>Diseñar formatos de receta estándar.</p> <p>Estandarizar recetas de alimentos y bebidas</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</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
Tipos de emplatado	<p>Identificar los tipos de emplatados como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tradicional.</li> <li>- No tradicional (BUFF).</li> <li>- Tendencias específicas como: minimalista, cocina molecular, de construcción.</li> </ul> <p>Identificar las reglas de emplatado de platillos.</p> <p>Reconocer preparaciones de alimentos y bebidas.</p>	<p>Seleccionar el tipo de emplatado adecuado para el platillo realizado.</p> <p>Ensamblar platillos respetando las reglas de emplatado.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</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	

# ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso de estudio de alimentos y bebidas, elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño del formato de receta estándar para alimentos y bebidas.</li> <li>- Estandarización de recetas</li> <li>- Tabla de equivalencias.</li> <li>-Fichas técnicas de tipos de emplatado que incluyan fotografía.</li> <li>-Listado de reglas para el emplatado.</li> <li>-Conclusiones</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Comprender el concepto de receta estándar de alimentos y bebidas y sus componentes.</li> <li>2. Comprender el concepto de subreceta y su importancia en la receta estándar.</li> <li>3. Comprender el procedimiento de estandarización de recetas</li> <li>4. Comprender los componentes del emplatado.</li> <li>5. Ensamblar un platillo con base a lo aprendido.</li> </ol>	<p>Lista de cotejo Ensayo</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	


# ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Investigación	Medios impresos Internet Equipo multimedia Receta estándar

### 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	

# ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Porcionado de productos cárnicos y animales de caza</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	11
<b>3. Horas Prácticas</b>	14
<b>4. Horas Totales</b>	25
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno explicará el uso de cada corte para el aprovechamiento óptimo de cada parte de los productos cárnicos y animales de caza.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Clasificación de productos cárnicos y animales de caza	<p>Identificar las características organolépticas y los tipos de cárnicos de engorda como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Res</li> <li>-Cerdo</li> <li>-Borrego</li> </ul> <p>Identificar las características organolépticas y tipos de cárnicos de caza como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Conejo</li> <li>-Pato</li> <li>-Venado</li> <li>-Codorniz</li> </ul>		<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</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
Porcionado y gramaje de productos cárnicos	<p>Identificar la anatomía y cortes mayores de los cárnicos.</p> <p>Identificar los cortes menores, rendimiento y merma, en cárnicos de engorda y caza.</p>	Determinar tipos de cortes acorde a las características de los cárnicos.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</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	

# ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>Elaborará un catálogo de cárnicos el cual deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Esquema de cortes mayores.</li> <li>-Esquema de cortes menores</li> <li>- Tabla de rendimientos y mermas.</li> <li>-Recomendaciones de uso de cada corte.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los productos cárnicos y sus características organolépticas.</li> <li>2. Identificar los cortes mayores y menores de cárnicos.</li> <li>3. Analizar los usos de cada corte.</li> </ol>	<p>Ejercicios prácticos 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	




# ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Ejercicios prácticos	Medios impresos. Internet. Equipo multimedia Equipo mayor y menor de cocina Equipo de higiene y seguridad

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	<b>x</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	

# ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>III. Métodos de cocción y marinaciones de cárnicos</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 preparará productos cárnicos para ensamblar platillos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Marinados de cárnicos	<p>Identificar la definición y la finalidad del marinado.</p> <p>Identificar los tipos de marinados húmedos y secos para cárnicos como:</p> <p>-Húmedos: adobo, ácidos, productos grasos.</p> <p>-Secos: sales, especias y hierbas aromáticas.</p>	Marinar cárnicos.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</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
Métodos de cocción de cárnicos	<p>Explicar los métodos de cocción en cárnicos marinados y no marinados.</p> <p>Describir las guarniciones y salsas de cárnicos.</p>	Preparar platillos con productos cárnicos marinados y no marinados.	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</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	

# ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de casos prácticos elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place: equipamiento, equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar.</li> <li>- Puntos críticos de control de manejo higiénico y seguridad en los procedimientos.</li> <li>- Recetas estándar de los platillos elaborados.</li> <li>- Presentación final del platillo</li> <li>-Propuestas de salsas y combinaciones de los platillos.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar los conceptos de marinados de cárnicos.</li> <li>2. Comprender el procedimiento de los tipos de marinado</li> <li>3. Comprender el procedimiento los métodos de cocción de cárnicos.</li> <li>4. Ensamblar platillos de cárnicos</li> </ol>	<p>Ejercicios prácticos 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	


# ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Ejercicios prácticos	Medios impresos. Internet. Equipo multimedia Equipo mayor y menor de cocina Equipo de higiene y seguridad

### 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	


## ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>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>	<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>Demuestra y presenta la preparación de un catálogo de cocteles con las siguientes especificaciones:</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>


<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 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>


<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 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>

<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>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>Verificar el manejo higiénico 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> </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) RECETA 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>

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 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>	<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) RECETA 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>

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>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	

# ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
Ideas Propias	(2005)	<i>Elaborador de Productos Cárnicos</i>	Barcelona	España	Vigo
Hermann Grûner	(2008)	<i>Procesos de Cocina</i>	Madrid	España	Akal
Benito Moreno	(2006)	<i>Higiene e Inspección en Carnes 1</i>	Madrid	España	Díaz de Santos
Academia del área Pilotos de Alimentos	(2003)	<i>Introducción a la Tecnología de alimentos</i>	DF	México	Limusa
José Luis Barbado	(2005)	<i>Hornos Básicos de barro y Ladrillo</i>	Buenos Aires	Argentina	Albatros

<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	