

**HOJA DE ASIGNATURA CON DESGLOSE DE UNIDADES TEMÁTICAS  
INFORMACIÓN REQUERIDA POR ASIGNATURA**

**GASTRONOMIA**

1. NOMBRE DE LA ASIGNATURA: **PLANEACION Y DISEÑO DE EVENTOS**
2. NIVEL DEL SABER: **ESPECÍFICO**
3. ÁREA DE CONOCIMIENTO: **CONOCIMIENTOS TECNICOS**
4. COMISIÓN ACADÉMICA: **DE SERVICIOS**
5. NÚMERO CONSECUTIVO DE ASIGNATURA:
6. CUATRIMESTRE: **QUINTO**
7. HORAS PRÁCTICAS: **43**
8. HORAS TEÓRICAS: **17**
9. HORAS TOTALES: **60**
10. HORAS TOTALES POR SEMANA CUATRIMESTRE: **4**
11. CÓDIGO:
12. CRÉDITOS:
13. OBJETIVOS DE LA ASIGNATURA:

*Ofrecer amplitud de conocimientos para planeación y diseño de eventos aprovechando estrategias que facilitarán el desarrollo y éxito de los mismos logrando a la vez cumplir con la promesa de venta. Sensibilizar al alumno para despertar creatividad en el diseño eventos especiales..*

UNIDADES TEMÁTICAS QUE INTEGRAN LA ASIGNATURA	HRS. PRÁCTICAS	HRS. TEÓRICAS	HRS. TOTALES
<i>I. MENU</i>	8	3	11
<i>II. BANQUETES</i>	12	3	15
<i>III. ROOM-SERVICE</i>	5	3	8
<i>IV. GRUPOS Y CONVENCIONES</i>	6	4	10
<i>V. NOCHES TEMA</i>	12	4	16
<b>TOTAL</b>	<b>43</b>	<b>17</b>	<b>60</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

## HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

### INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA GASTRONOMIA

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	<b>PLANEACION Y DISEÑO DE EVENTOS</b>
2.-UNIDAD TEMÁTICA I :	<b>MENU</b>
3.-HORAS PRÁCTICAS:	8
4.-HORAS TEÓRICAS:	3
5.-HORAS TOTALES:	11

6.-OBJETIVO:

*El alumno conocerá los factores más importantes de la planeación y diseño de menús para lograr resultados satisfactorios en la producción y desarrollo del servicio de los mismos conllevando a cumplir con los requerimientos del cliente.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
I. PLANEACION	<p>Realizar análisis y "check list " de los factores de la planeación :</p> <p>Definición del menú, lista y compra de materia prima, lista de suministros, brigada de trabajo, lista de equipo y menaje, horario y roles de producción, chequeo de mantenimiento de quipos, seguridad e higiene, horarios y tipo de servicio, plan de contingencia (Plan B),</p> <p>Hacer check-list de <b>verificación y aseguramiento de los procesos.</b></p>	1	<p>Describir los factores a tener en cuenta para realizar una planeación de menú para poder hacer una producción de calidad y óptimo servicio sincronizado logrando la satisfacción del cliente.</p>	1

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

II. COSTEO	Hacer análisis de costos Vs. Precio de venta del menú a desarrollar teniendo en cuenta: Costos directos e indirectos, costos fijos y variables.	2	Explicar el proceso de costeo de menú para lograr los márgenes de rentabilidad acordes al tipo de menú y servicio.	1
III. ORGANIZACIÓN DE PERSONAL	Aplicará los conocimientos en la organización del personal definiendo funciones, tareas y recomendaciones específicas en alistamiento, producción y desarrollo del servicio del menú, las cuales también incluyen horarios de trabajo y servicio. Se entregarán <b>recetas</b> para asegurar el menú.	1	Describir las funciones y tareas de los integrantes de la brigada de trabajo para el desarrollo de un menú que se concluye en <b>tiempos y movimientos</b> para optimizar la producción.	½
IV. ELABORACION DEL MENU SEGÚN REQUERIMIENTOS DEL CLIENTE (PRECIO, PLATILLO, LUGAR)	Aplicar los análisis al cliente y su requerimiento como son: tipo de cliente, tipo y número de invitados, tipo y status de evento social ò empresarial, análisis de presupuestos del cliente, Tipo de lugar y ambientación, disponibilidad de equipo y áreas de cocina y servicio, Condiciones climáticas que inciden en el menú y servicio, maridaje de vinos, Tiempos del menú(Aperitivos, entremeses, entradas platillos fuerte, postre, vino ò bebidas de acompañamiento) Desarrollo práctico de preparación de menús donde se logre mantener estándares de buena calidad y presentación.	4	Describir los análisis del cliente a tener en cuenta para la elaboración de un menú de evento.	½
<b>TOTAL</b>		<b>8</b>		<b>3</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

## HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

### INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA GASTRONOMIA

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	<b>PLANEACION Y DISEÑO DE EVENTOS</b>
2.-UNIDAD TEMÁTICA II :	<b>BANQUETES</b>
3.-HORAS PRÁCTICAS:	12
4.-HORAS TEÓRICAS:	3
5.-HORAS TOTALES:	15
6.-OBJETIVO:	

Conocer estrategias de planeación y diseño de banquetes teniendo como base un menú acorde a la ocasión con montajes apropiados para el servicio del mismo. Saber estrategias de distribución de personal, organización y operatividad para lograr eficiencias para realizar banquetes.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEÓRIA)	HRS.
I. MONTAJE	<p>Aplicar los conocimientos en el desarrollo de montajes según su clasificación.</p> <p>Conocer el equipo y utensilios utilizados en los diferentes montajes.</p> <p>Realizar planos de montajes.</p> <p>Realizar montajes de mesas según orden de menú.</p>	2	<p>Describir los diferentes tipos de montajes de mesas, bufetes y salones</p>	½
II. EQUIPO	<p>Desarrollar planos y listados de equipos según tipos de banquetes: equipos de cocina y servicio.</p> <p>Check –list de revisión de quipos.</p> <p>Conocer el funcionamiento y aplicaciones de cada equipo :Tipos de hornos, estufas, freidoras, congeladores, refrigeradores, baños de María, rebanadoras,</p>	1	<p>Describir los grupos de equipos necesarios en diferentes tipos de banquetes.</p>	½

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

	<i>batidoras, autoclaves, marmitas, sierras, básculas, carros calentones, equipo de bufetes, equipo electrónico y manual liviano, equipo de montaje de comedor.</i>			
<i>III. MENU</i>	<i>Desarrollar producción de diferentes menús según el tipo de banquete teniendo en cuenta el número de invitados, áreas, equipos y brigada de producción y servicio. Menús para clima frío ò caliente, menú de desayuno, comida ò cena para conocer los pros y costras durante la operación de un banquete.</i>	<i>4</i>	<i>Descripción de composición de menús según tipos de servicio , tipos de banquete, número de participantes para lograr el éxito del evento.</i>	<i>½</i>
<i>IV. DISTRIBUCION DE PERSONAL</i>	<i>Realizar roles de trabajo aplicando una buena distribución teniendo en cuenta el tipo de personal seleccionado y entrenamiento. Entregar funciones durante el banquete. Aplicar check-list de supervision de tareas.</i>	<i>1</i>	<i>Explicar estrategias de distribución de personal para cubrir las necesidades de producción y servicio.</i>	<i>½</i>
<i>V. MOBILIARIO Y EQUIPO DE SERVICIO DURANTE BANQUETES</i>	<i>Conocer el funcionamiento práctico de cada herramienta, mobiliario y equipo de banquetes. Saber las especificaciones técnicas de suministro de energía para el funcionamiento de los equipo que la necesiten.. Realizar check-list de equipos y mobiliario según necesidades en los banquetes.</i>	<i>1</i>	<i>Conocer las necesidades de mobiliario y equipos utilizados en los banquetes.</i>	<i>½</i>
<i>VI. ORGANIZACIÓN Y OPERATIVIDAD</i>	<i>Aplicar conocimientos distribuyendo funciones para eventos específicos,</i>	<i>3</i>	<i>Describir estrategias de distribución y simplificación de funciones entre el</i>	<i>½</i>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

	<p>aplicando las fases del trabajo: Alistamiento, realización y finalización, y a la vez aplicar conocimientos de simplificación de trabajo. Hacer pizarrones o carteleras informativos sobre el desarrollo del trabajo.</p>		<p>personal definiendo cargos de la brigada y conocer diagramas de flujo para el desarrollo de un banquete. Describir y explicara fases del trabajo.</p>	
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>		<b>3</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

# HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

## INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA GASTRONOMIA

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	<b>PLANEACION Y DISEÑO DE EVENTOS</b>
2.-UNIDAD TEMÁTICA III :	<b>ROOM-SERVICE</b>
3.-HORAS PRÁCTICAS:	5
4.-HORAS TEÓRICAS:	3
5.-HORAS TOTALES:	8
6.-OBJETIVO:	

*El alumno interpretará y conocerá los fundamentos de la operación de room-service para ser aplicados en la practica del mismo logrando establecer prioridades y estrategias para conseguir los tiempos de respuesta con servicios de calidad.*

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
I. MENU	<p><i>Desarrollar propuestas de menus de room-service para diferentes tipos de establecimiento.</i></p> <p><i>Preparar ejemplo de platillos prácticos para un servicio de room-service logrando que al ser servidos puedan mantener su temperatura, presentación, sabor y tiempos de servicio.</i></p>	1	<p><i>Describir las características básicas de la <b>composición</b> de un menú de room.service para que sea práctico y funcional según el tipo de instalaciones, equipos y rutas de servicio.</i></p>	½
II. ATENCION A PEDIDOS	<p><i>Realizar talleres en idioma español e inglés sobre la toma de ordenes de room-service y desarrollando el diagrama de flujo de éste servicio.</i></p> <p><i>Poner en práctica las bitácoras de room-service para optimizar el servicio de recolección de mensajes utilizados en las habitaciones como el control de inventarios.</i></p> <p><i>Practicar montajes de</i></p>	1	<p><i>Describir el aparato estratégico para la atención de pedidos de room-service para lograr practicar una buena comunicación cliente y personal involucrado teniendo como resultado el éxito del servicio.</i></p>	½

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

	<i>servicio a la habitación.</i>			
<i>III. ESTABLECIMIENTO DE HORARIOS DE SERVICIO</i>	<i>Realizar encuestas internas para determinar horarios de servicio de room-service como la implementación de servicio de room-service 24 horas., ya que varían dependiendo del tipo de establecimiento (Turístico ò ejecutivo)</i>	<i>.30</i>	<i>Describir factores de influyen para determinar horarios de servicio y la aplicación de los mismos.</i>	<i>½</i>
<i>IV. FRIGOBARES EN HABITACIONES</i>	<i>Aplicar formatos para encuestas entre los huéspedes para determinar una menú de frigobar. Aplicar formatos de control, rotación y reposición. Aplicación de sellos de casa para controles de consumos efectivos.</i>	<i>.30</i>	<i>Describir factores para elaboración de un menú de frigobar para cumplir las expectativas de los clientes. Describir formas de control, rotación y reposición de la mercancía</i>	<i>½</i>
<i>V. EQUIPO Y SERVICIO</i>	<i>Aplicar conocimientos para aprovechamiento del equipo, espacios. Aplicar procedimiento para ofrecer el servicio. Diseño de la carta.</i>	<i>1</i>	<i>Enumerar las necesidades de equipos para exhibición, surtido y almacenamiento de mercancía para frigobares.</i>	<i>½</i>
<i>VI. ORGANIZACIÓN Y OPERATIVIDAD</i>	<i>Aplicar conocimientos en la organización y operatividad teniendo en cuenta horarios, aplicación de controles (Check-list) , exhibición y proceso de surtido.</i>	<i>1</i>	<i>Describir puntos relevantes para la organización y operatividad para lograr que siempre esté complaciente el surtido en el frigobar.</i>	<i>½</i>
<b>TOTAL</b>		<b>5</b>		<b>3</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

# HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

## INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA GASTRONOMIA

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	<b>PLANEACION Y DISEÑO DE EVENTOS</b>
2.-UNIDAD TEMÁTICA IV:	<b>GRUPOS Y CONVENCIONES</b>
3.-HORAS PRÁCTICAS:	6
4.-HORAS TEÓRICAS:	4
5.-HORAS TOTALES:	10
6.-OBJETIVO:	

Ofrecer herramientas sustentables y aplicables en la planeación de montajes y suministros de alimentos durante eventos de grupos y convenciones para obtener la satisfacción de los contratos negociados..

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
I. MONTAJE	Realizar planos y montajes de salones: Tipo U ò herradura, Mesa imperial, mesa T, Tipo auditorio, mesas redondas, Mesa cuadrada, Mes ovalada, Tipo parlamento ò escuela, Mesa rectangular. Realizar check-list de montaje para lograr cumplir con el plan de servicio.	1	Definida las necesidades del grupo ò convención: describir los puntos a tener en cuenta y tipos de montajes, para lograr complacer las necesidades del cliente.	1
II. DIFERENTES TIPOS DE COFFEE BREAK	Realizar coffee break par diferentes tipos de grupos ò convenciones teniendo en cuenta Número, edad y profesión de los participantes, Procedencia de la convención, requerimientos especiales.	1	Enumerar tipos de coffee break y sus aplicaciones según el tipo ò requerimientos del grupo ò convención..	½
III. CORTESISAS EN HABITACIONES	Elaborar diferentes tipos de cortesías teniendo en cuenta, clima, tipo de huésped, locación, clasificación de la cortesía (V.I.P. ,	1	Enumerar y explicar variedades de cortesía para ofrecer como cortesía en las habitaciones teniendo en cuenta tipo de cliente a complacer.	½

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

	Super V.I.P. , Presidencial ò Imperial)			
IV. ALIMENTOS DURANTE REUNIONES	Realizar menús prácticos para reuniones donde se tenga en cuenta los espacios, comodidad ò incomodidad, mobiliario para servir, rutas de servicio ò evacuación, Número y tipo de comensales, tiempo asignado para el consumo del menú	2	Enumerar y explicar variedades de menús de alimentos para ofrecer durante una reunión de trabajo, teniendo en cuentas las condiciones ò circunstancias de las mismas, logrando complacer los requerimientos del clientes.	1
V. ORGANIZACIÓN Y OPERATIVIDAD.	. Estrategias para mantener alimentos en condiciones óptimas de temperatura fría ò caliente según la especificación del platillo. Ejercicios de sincronización de servicio de alimentos de un grupo ò convención. Elaboración de ordenes de eventos y su interpretación. Organización de la brigada para el servicio, aplicando las fases del trabajo: Alistamiento, realización y finalización, y a la vez aplicar conocimientos de simplificación de trabajo. Aplicación de check-list de equipo y mobiliario. Hacer pizarrones ò carteleras informativos sobre el desarrollo del trabajo	1	Describir estrategias para atender un grupo ò convención logrando una buena organización y que el la operatividad durante el servicio sea óptima.	1
<b>TOTAL</b>		<b>6</b>		<b>4</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

# HOJA DE UNIDADES TEMÁTICAS CON DESGLOSE DE TEMAS, SABER HACER Y SABER

## INFORMACIÓN REQUERIDA POR UNIDAD TEMÁTICA GASTRONOMIA

1.-NOMBRE DE LA ASIGNATURA:	<b>PLANEACION Y DISEÑO DE EVENTOS</b>
2.-UNIDAD TEMÁTICA V :	NOCHES TEMA
3.-HORAS PRÁCTICAS:	12
4.-HORAS TEÓRICAS:	4
5.-HORAS TOTALES:	16
6.-OBJETIVO:	

Lograr sensibilizar en la creatividad de noches tema desarrolladas con buena planificación y operatividad, logrando la ambientación y entretenimiento adecuados según la temática requerida.

TEMAS	SABER HACER (PRÁCTICA)	HRS.	SABER (TEORÍA)	HRS.
I. AMBIENTACION	<p>Practicar ideas de ambientación durante la etapa de promoción y publicidad interna para clientes, montaje y decoración de la bienvenida temática, decoración de las mesas, decoración de las estaciones de servicio y alimentos, caracterización de meseros y cocineros según la noche tema, ambientación de zonas de convivencia y escenarios. Participantes temáticos a la noche: artesanos, personajes típicos ò callejeros, etc.)</p>	4	<p>Enumerar ideas de ambientación para una noche mexicana con se tenga en cuenta la ambientación durante la etapa de promoción y la etapa de desarrollo de la misma.</p>	1
II. MENUS	<p>Realizar menús para noches tema teniendo en cuenta montar estaciones de "cooking show", estaciones de bebidas, cócteles ò licuados , botanas al centro de mesa, estaciones de ensaladas, estación de "chafing dishes"</p>	3	<p>Describir posibilidades de menús para diferentes tipos de noches tema con los cuales se pueda aplicar una ambientación ò decoración creativa.</p>	2

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

	<i>con guisados y guarniciones, estación de postres y panes.</i>			
<i>III. ENTRETENIMIENTO</i>	<i>Desarrollar programas de entretenimiento donde se cubra los momentos de bienvenida, momentos de consumo de los alimentos y momentos específicos de entretenimiento y juegos.</i>	<i>4</i>	<i>Describir posibilidades de entretenimiento durante una noche tema en los cuales puede haber participación de los clientes ò se cubran los huecos durante el tiempo de consumo de alimentos para hacerlo más ameno.</i>	<i>½</i>
<i>IV. ORGANIZACIÓN Y OPERATIVIDAD</i>	<i>Realizar y practicar un programa donde se tenga en cuenta: Objetivos, Ubicación de la noche tema, horarios, "table top", precios, Creación del menú, promoción y publicidad, iluminación, "gimics", decoración, criterios de operación,</i>	<i>1</i>	<i>Describir el programa de organización y operatividad de una noche tema para minimizar errores ò contratiempos de la misma.</i>	<i>½</i>
<b>TOTAL</b>		<b>12</b>		<b>4</b>

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

## **PRACTICAS SUGERIDAS**

- ❖ *Hacer ejercicios ò talleres de juego de check-list en la planeaciòn de menús, banquetes, room-service, grupos y convenciones.*
- ❖ *Realizar prácticas de diferentes menús teniendo en cuenta tipo de evento, condiciones climáticas, número de comensales, Tipo de equipo.*
- ❖ *Hacer visitas a cocinas equipadas de restaurantes u hoteles reconocidos donde se desarrollen banquetes, room service.*
- ❖ *Invitar a expositores especializados en banquetes para hacer demostraciones de montajes de mesas de comedor y salones. Dobleces de servilletas.*
- ❖ *Practicar en la computadora con programas de diseño de cocinas para banquetes y montaje de salones de eventos y comedores.*
- ❖ *Hacer juego de roles (Clientes, vendedor y Chef) para la definición de un menú para evento.*
- ❖ *Hacer demostración y pruebas equipos de cocina, buffet y comedor.*
- ❖ *Hacer ejercicios prácticos de montajes de salones y comedores.*
- ❖ *Elaboración de platillos refrigerados ò congelados para luego utilizados en banquetes.*
- ❖ *Hacer preparación y montaje de decoración de platillos servidos y de buffet.*
- ❖ *Juego de roles para toma de pedidos de room-service aplicando idioma español e inglés como también tablas de tiempos de respuesta.*
- ❖ *Desarrollar una noche tema con las especificaciones de la presentación en power point que se adjunta la presente trabajo.*
- ❖ *Hacer juego de roles en la contratación y desarrollo de una convención.*
- ❖ *Hacer trabajos y concurso de diseño y simulación de noches temas ò eventos especiales.*

## **RECOMENDACIONES DIDACTICAS**

- ❖ *Planos de los diferentes tipos de montajes de salones y comedores.*
- ❖ *Proyectar videos de desarrollo de eventos: producción y servicio.*
- ❖ *Realizar todos los check-list necesarios en la planeaciòn, costeo, organizaciòn de personal.*
- ❖ *Hacer mesas redondas sobre experiencias profesionales durante las prácticas en establecimientos.*
- ❖ *Elaboración de cuadros sinópticos sobre diferentes tipos de montajes y requerimientos.*
- ❖ *Talleres de cálculos de materia prima y costeo para banquetes.*
- ❖ *Hacer diagramas de flujo para el desarrollò de producción y servicio de banquetes ò eventos.*
- ❖ *Desarrollar bitácoras de control de room-service.*
- ❖ *Hacer el desarrollo de una noche tema en presentaciòn power point .*
- ❖ *Hacer un àlbunes de cortesías clasificadas.*

## **RECOMENDACIÓN PARA LA EVALUACION DEL APRENDIZAJE**

*El docente deberá conseguir la evaluaciòn, no solo como método de aprendizaje, sino como un indicador para enriquecer el proceso de enseñaanza – aprendizaje.*

*Además de los exámenes tradicionales se recomienda que se tome en cuenta:*

- ❖ *Participaciòn en clase y talleres.*
- ❖ *Participaciòn individual.*
- ❖ *Calicar la creatividad de noches tema.*
- ❖ *Calificaciòn sobre enriquecimiento durante las visitas hechas a Empresas.*
- ❖ *Calificar la presentaciòn y calidad de los trabajos.*
- ❖ *Exposiciones en individuales ò en grupo.*
- ❖ *Resoluciòn de casos prácticos*
- ❖ *Asistencia a las prácticas en laboratorio ò taller.*
- ❖ *Cumplimiento de material para las prácticas en el laboratorio.*

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

REVISÓ: COMISIÒN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
AREA DE SERVICIOS

APROBÓ: C. G. U. T.

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005

## **BIBLIOGRAFIA**

### **BASICA:**

- *Organización de convenciones, congresos y seminarios, Editorial Trillas*
- *Eventos, Guía práctica para su planeación y ejecución Fabio Cárdenas Tbares, Editorial Trillas*
- *Administración y costos de cocina , Jaime Alzate. Colombia*

### **COMPLEMENTARIA:**

- *Dirección de alimentos y bebidas en hoteles, Jorge Lara, editorial Limusa.*

ELABORÓ: COMITÉ DE DIRECTORES DE LA  
CARRERA DE TURISMO

APROBÓ: C. G. U. T.

REVISÓ: COMISIÓN ACADÉMICA NACIONAL DEL  
AREA DE SERVICIOS

FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: Septiembre del 2005