


ASIGNATURA INTEGRADORA I

1. Competencias	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.
2. Cuatrimestre	Cuarto
3. Horas Teóricas	7
4. Horas Prácticas	23
5. Horas Totales	30
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	2
7. Objetivo de Aprendizaje	El alumno demostrará la competencia de 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.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Planeación de evento gastronómico	7	3	10
II. Planeación administrativa y operativa del evento	0	10	10
III. Ejecución del evento	0	10	10
Totales	7	23	30


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	

INTEGRADORA I


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	I. Planeación de evento gastronómico
2. Horas Teóricas	7
3. Horas Prácticas	3
4. Horas Totales	10
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno planeará un evento gastronómico, para contribuir con los objetivos de la organización.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción de metodología de proyectos	Explicar la metodología de proyectos.	Desarrollar la planeación de proyecto	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio

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	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Catálogo de recetas de alimentos y bebidas		<p>Integrar al proyecto el catálogo de dieciséis recetas de alimentos divididas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cuatro entradas - Cuatro platos fuertes - Cuatro recetas de pan - Cuatro recetas de pastelería - Cuatro recetas de repostería <p>Integrar cuatro recetas de cocteles divididas en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dos bebidas para entradas - Dos bebidas para platos fuertes 	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio</p>
Estandarización de recetas		<p>Integrar al proyecto la receta estándar de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes - Procedimientos apegados a la normatividad - Métodos de cocción - Temperaturas de cocción - Costos, porciones y rendimientos, en formato hoja de calculo - Cotización con proveedores - Tiempo de conservación - Aporte nutrimental 	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio</p>

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	

INTEGRADORA I

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir del proyecto de un evento gastronómico, integrará al portafolio de evidencias el catálogo de recetas de alimentos y bebidas que contenga:</p> <p>a) PLANEACIÓN DEL PROYECTO:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del proyecto - Objetivos - Cronograma: planeación del evento, logística del evento: operativo y administrativo, presupuesto, compras, prueba de menú y realización del proyecto. <p>B) CATÁLOGO DE RECETAS DIVIDIDAS EN CUATRO ENTRADAS, CUATRO PLATOS FUERTES, CUATRO RECETAS DE PAN, CUATRO RECETAS DE PASTERÍA y CUATRO DE REPOSTERÍA QUE CONTENGAN:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental <p>Catálogo de cuatro recetas de cocteles divididos en:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dos bebidas para entradas - Dos bebidas para platos fuertes 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender la metodología de proyectos. 2. Analizar objetivos del proyecto gastronómico. 3. Identificar recetas de alimentos. 4. Reconocer la estandarización de recetas. 5. Identificar las recetas de bebidas. 	<p>Proyecto Rúbrica</p>

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	


INTEGRADORA I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos Aprendizaje Basado en Proyectos. Análisis de casos	Equipo multimedia Internet Impresos Catálogo de equipo especializado

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


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	

INTEGRADORA I


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Planeación administrativa y operativa del evento
2. Horas Teóricas	0
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	10
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará la planeación administrativa y operativa de la producción del evento, para contribuir al desarrollo del evento gastronómico.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Descripción de puestos y estructura organizacional		<p>Integrar al proyecto el organigrama general y la descripción de puestos del área de servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>Integrar al proyecto las brigadas de trabajo.</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>

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	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Logística administrativa y de producción		<p>Integrar al proyecto la planeación administrativa y operativa del evento.</p> <p>Integrar al proyecto el proceso de adquisición: requisición, comprar, transportación, recepción y almacenamiento de los insumos.</p> <p>Integrar al proyecto la ruta crítica del proceso de adquisición, recepción, almacenamiento y producción de los insumos.</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>
Supervisión y Control del evento		Integrar al proyecto la planeación de la supervisión del servicio y los puntos críticos de control de los procesos de producción y servicio.	

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	

INTEGRADORA I


PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir del proyecto de un evento gastronómico, integrará al portafolio de evidencias la planeación administrativa y operativa del evento que contenga:</p> <p>A) PLANEACIÓN ADMINISTRATIVA DEL EVENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organigrama general - Descripción de puestos de plantilla y determinación de las brigadas - planeación del evento - Directorio de proveedores - Costeo y presupuestos de insumos - Formatos de requisición 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar la estructura organizacional y plantilla de personal requerida acorde a las características del evento. 2. Identificar los requerimientos financieros. 3. Comprender procedimiento de la planeación administrativa. 4. Comprender procedimientos de la planeación operativa. 	<p>Proyectos Rúbricas</p>

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	

B) PLANEACIÓN OPERATIVA

- ruta crítica del evento
- Formato de recepción de mercancías: características orgnolépticas, temperaturas, fechas de caducidad y embalaje
- Lista de verificación del proceso de almacenaje de insumos: revisión de mercancía, porcionado, empaquetado, rotulación, conservación y rotación de mercancía
- Lista de verificación para temperaturas de conservación: refrigeración, congelación y almacenaje de secos
- Lista de verificación del proceso de producción :revisión de mercancía, porcionado, empaquetado, rotulación, conservación, rotación de mercancía, temperaturas en cocción y servicio
- planeación del servicio
- Indicadores de desempeño
- Puntos críticos de control
- Herramientas de planeación, supervisión y control utilizadas
- presentación en power point para exponer el anteproyecto en inglés y español

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	


INTEGRADORA I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos Aprendizaje Basado en Proyectos Discusión de grupo	Equipo multimedia Internet Impresos

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


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	

INTEGRADORA I


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	III. Ejecución del evento
2. Horas Teóricas	0
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	10
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno desarrollará la prueba de menú y platillos finales para contribuir al evento gastronómico

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Prueba de menú		<p>Presentar los platillos de su proyecto.</p> <p>Presentar los complementos que se requieran para los platillos elaborados:</p> <ul style="list-style-type: none"> -aderezos -salsas -vinagretas -pan -mantequillas saborizadas - cocteles - Vino <p>Elaborar cocteles y sugerir vinos para los platillos de la prueba de menú.</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>

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	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Desarrollo del evento gastronómico		Presentar los platillos finales.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio

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	

INTEGRADORA I

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir del proyecto gastronómico integrará al portafolio de evidencias la prueba de menú, la presentación del platillo final, y lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recetas y evidencias fotográficas de la prueba de menú antes, durante y después. - Propuesta de armonía entre el vino y los platillos. - Recetas y evidencias fotográficas antes, durante y después, de los platillos seleccionados en la prueba de menú: entrada, plato fuerte, pan y pastel, cumpliendo con los criterios de: presentación, sabor, textura, temperatura, cortes y métodos de cocción. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar los platillos a desarrollar en la prueba de menú. 2. Comprender los criterios de selección del platillo final. 3. Desarrollar prueba de menú y platillos finales de entrada, plato fuerte, pan, pastelería y bebidas. 	<p>Proyectos Rúbricas</p>

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	


INTEGRADORA I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Práctica demostrativa	Impresos Catalogo de equipo especializado.

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

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	


INTEGRADORA I

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"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental - sugerencia del maridaje y justificación

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 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"> - manejo higiénico de los ingredientes - técnicas y métodos de coctelería - organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - Cantidad acorde a la receta estándar - estética y cristalería acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipo de bebidas - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - técnicas de coctelería - temperatura de servicio - fotografía de la presentación final - costos, cantidades y rendimientos

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"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de panadería - organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de cocción - temperaturas de cocción - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental

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"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería - organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de preparación - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental

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"> - menú a preparar - tipo de servicio - número de comensales - requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios - requisiciones de personal - Cronograma de actividades con los tiempos y responsables - Roles de personal - Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina - receta estándar - Presupuesto de operación del área - indicadores de desempeño
<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"> - instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión - verificación de la planeación de la operación - resultados de la supervisión - propuestas de corrección y de mejora
<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"> - áreas verificadas - personal involucrado - normas de referencia - lista de verificación - procesos de las áreas verificadas - evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas - hallazgos - resultados - recomendaciones

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	

INTEGRADORA I

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Franco López, Armando	(2004)	<i>Administración de la Empresa Restaurantera.</i>	México D.F.	México	Trillas
García Cantú, Alfonso	(2000)	<i>Enfoques Prácticos Para Planeación Y Control De Inventarios. 4ª Edición</i>	México D.F.	México	Trillas
Raúl Cárdenas	(2002)	<i>Presupuestos Teoría y Practica</i>	DF	México	Mc. Graw Hill
Jorge E. Burbano Ruiz	(2005)	<i>Presupuestos Enfoque de Gestión Plantación y Control de Recursos</i>	DF	México	Mc. Graw Hill
Ideas Propias	(2005)	<i>Elaborador de Productos Cárnicos</i>	Barcelona	España	Vigo
Hermann Grûner	(2008)	<i>Procesos de Cocina</i>	Madrid	España	Akal
André Dominé	(2004)	<i>El Vino</i>	Barcelona	España	Konemann
Luis Lesur	(2003)	<i>Manual de Vinos y Licores</i>	DF	México	Trillas
Christian Teubner / Annette Wolter	(2007)	<i>El Gran Libro de la Repostería</i>	Madrid	España	Everest Internacional
Gil Martínez Alfredo	(2010)	<i>Procesos básicos de pastelería y repostería</i>	España	España	Ediciones Akal

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	