


ASIGNATURA DE OPERACIÓN DE BAR BIS

| | |
|---|---|
| 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 | Tercero |
| 3. Horas Teóricas | 25 |
| 4. Horas Prácticas | 50 |
| 5. Horas Totales | 75 |
| 6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre | 5 |
| 7. Objetivo de aprendizaje | El alumno operará el área de bar, a través de la organización del personal y equipamiento, así como la preparación de cocteles y bebidas, para complementar los servicios gastronómicos y contribuir a la calidad y rentabilidad de las organizaciones de alimentos y bebidas. |

| Unidades de Aprendizaje | Horas | | |
|--|-----------|-----------|-----------|
| | Teóricas | Prácticas | Totales |
| I. Introducción a la coctelería | 5 | 5 | 10 |
| II. Coctelería y montaje de bebidas | 10 | 25 | 35 |
| III. Cafés, té e infusiones | 10 | 20 | 30 |
| Totales | 25 | 50 | 75 |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

OPERACIÓN DE BAR BIS

UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de Aprendizaje | I. Introducción a la coctelería |
| 2. Horas Teóricas | 5 |
| 3. Horas Prácticas | 5 |
| 4. Horas Totales | 10 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno organizará el equipo y personal de un bar para contribuir a optimizar la operación de una empresa gastronómica. |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---------------------------------------|---|---|---|
| Evolución de los servicios de bebidas | <p>Identificar los antecedentes y características de las etapas en la historia de la coctelería.</p> <p>Definir los conceptos y términos de coctelería, como: coctel, mixología, bar o barra, bartender, cantina, cantinero.</p> <p>Identificar los servicios de bebidas como factor cultural y como oferta gastronómica.</p> | | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p> |
| Organización de un bar | <p>Explicar la y funciones en el área de bar.</p> <p>Identificar los utensilios, equipo mayor y menor específicos del área de bar.</p> <p>Describir el uso de los diferentes tipos de cristalería y loza: Vasos, copas, jarras, tazas.</p> | <p>Elaborar fichas técnicas con las funciones del personal de bar.</p> <p>Elaborar fichas técnicas con la descripción y el uso del equipamiento de bar.</p> | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</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: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

OPERACIÓN DE BAR BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|---|--|---|
| <p>A partir de un caso elaborará una propuesta de organización de bar que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Distribución de las áreas dentro del bar - Descripción de las funciones asignadas. -Selección de equipo, utensilios, cristalería y loza con su justificación. -Fichas técnicas del equipo. -Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas | <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar la evolución de los servicios de bebidas. 2. Comprender los principales conceptos y términos utilizados en coctelería. 3. Analizar funciones del área de bar. 4. Comprender el uso del equipamiento del área de bar. | <p>Estudio de casos Lista de cotejo</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


OPERACIÓN DE BAR BIS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|---|
| Tareas de investigación Equipos colaborativos Análisis de casos | Equipo multimedia internet Equipamiento de bar Impresos de casos |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X | | |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

OPERACIÓN DE BAR BIS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de Aprendizaje | II. Coctelería y montaje de bebidas |
| 2. Horas Teóricas | 10 |
| 3. Horas Prácticas | 25 |
| 4. Horas Totales | 35 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno desarrollará cócteles y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, para complementar la oferta de servicios gastronómicos. |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|------------------------------|---|---|--|
| Introducción a la coctelería | Identificar las clasificaciones de los cocteles según sus propiedades: aperitivos, refrescantes, nutritivos, digestivos, terapéuticos, cortos, medianos y largos. | Elaborar garnituras y adornos con frutas, verduras y hojas. | Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|-------------------------|---|---|---|
| Bebidas complementarias | <p>Identificar los mezcladores utilizados en tragos largos: jugos, gaseosas, y derivados lácteos.</p> <p>Identificar aderezos, cremas, jarabes y salsas utilizadas en cocteles.</p> <p>Explicar los métodos de preparación de bebidas sin alcohol: cocteles, y bebidas de acompañamiento.</p> <p>Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de bebidas</p> | <p>Preparar bebidas sin alcohol, de acompañamiento.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de bebidas complementarias.</p> | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</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: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|-------------|--|--|---|
| Fermentados | <p>Identificar los tipos de bebidas fermentadas que se utilizan en un bar.</p> <p>Identificar los tipos de Vino: blanco, tinto, rosado, y espumosos y vinos generosos.</p> <p>Identificar las principales características y procesos de elaboración de los tipos de cerveza: Ale, Bitter, Mild, Porter, Stout, lager y pilsner.</p> <p>Identificar otros tipos de fermentados regionales.</p> <p>Explicar los métodos de elaboración de cocteles a base de bebidas fermentadas: directos y edificados.</p> <p>Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de cocteles a base de bebidas fermentadas.</p> | <p>Preparar cocteles a base de bebidas fermentadas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de cocteles a base de bebidas fermentadas.</p> | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</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: | Dirección Académica | |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|------------|---|--|---|
| Destilados | <p>Explicar el método de destilación del alcohol.</p> <p>Identificar los tipos de bebidas destiladas que se utilizan en un bar.</p> <p>Identificar el origen, procesos de elaboración y presentaciones de los principales destilados: Sin añejamiento -Vodka, Ginebra, Tequila blanco, mezcal, ron blanco, pisco. Con añejamiento -Brandy, Coñac, Armañac, Ron, Tequila, Mezcal, Whisky, Bourbon.</p> <p>Explicar los métodos de elaboración de cocteles: -directos, refrescados, batidos, mezclados, licuados y edificados.</p> <p>Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de cocteles a base de bebidas destiladas.</p> | <p>Preparar cocteles a base de bebidas destiladas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de cocteles a base de bebidas destiladas.</p> | <p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</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: | Dirección Académica | |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|------------------|---|--|---|
| Licores y cremas | <p>Explicar las características de los licores y las cremas.</p> <p>Identificar el origen, procesos de elaboración y presentaciones de los principales licores y cremas.</p> <p>Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de cocteles a base de licores y cremas.</p> | <p>Preparar cocteles a base de licores y cremas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de cocteles a base de licores y cremas.</p> | <p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>proactividad</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: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

OPERACIÓN DE BAR BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|--|--|---|
| <p>A partir de un caso de servicio de bar, preparará bebidas alcohólicas y no alcohólicas y entregará un catálogo que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descripción de los procesos de elaboración de fermentados, destilados, licores y cremas. - Fichas técnicas de las bebidas preparadas con su fotografía. - Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas | <ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar la clasificación de los cocteles según sus propiedades, 2. Comprender procedimiento de elaboración de garnituras y adornos de cocteles. 3. Comprender los procesos de elaboración de fermentados, destilados, licores y cremas. 4. Comprender los métodos de preparación de bebidas con diferentes bases. 5. Analizar la estructura de las fichas técnicas de elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. 6. Seleccionar bebidas y cócteles de bar. | <p>Ejercicio práctico Lista de verificación</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


OPERACIÓN DE BAR BIS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|---|---|
| Tareas de investigación Equipos colaborativos Análisis de casos | Equipo multimedia internet Equipamiento de bar Impresos de casos |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| X | | |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

OPERACIÓN DE BAR BIS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

| | |
|--|---|
| 1. Unidad de Aprendizaje | III. Cafés, tés e infusiones |
| 2. Horas Teóricas | 10 |
| 3. Horas Prácticas | 20 |
| 4. Horas Totales | 30 |
| 5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje | El alumno desarrollará técnicas para la preparación de cafés, tés e infusiones, para complementar la oferta de servicios gastronómicos. |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|-----------------------------------|---|--|--|
| Origen, evolución y baya del café | Identificar las etapas de la historia y evolución del consumo del café. Identificar los tipos de bayas del café. Identificar el proceso de producción de los diferentes tipos de baya del café. | Elaborar fichas técnicas de los diferentes tipos de bayas del café y de sus procesos de elaboración. | puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud honestidad proactividad creatividad trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|--|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica | |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---------------------------------|---|---|--|
| Proceso de preparación del café | <p>Identificar los tipos de torrefacción del grano: -Tiempo -Temperatura</p> <p>Identificar los tipos de molienda del grano de acuerdo a la forma de extracción de la esencia del café.</p> <p>Identificar las máquinas para extracción de la esencia del café y su funcionamiento. -Chemex -Dripper V60 -Coffee Syphon -Percoladora -Prensas -Expresso</p> <p>Identificar las características organolépticas de los tipos de café de acuerdo a su proceso de extracción y al tipo de grano.</p> <p>Identificar los elementos suplementarios en la preparación de café.</p> | <p>Elaborar fichas técnicas de los diferentes tipos de café y sus características organolépticas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de las diferentes máquinas para extracción de café.</p> | <p>puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud honestidad proactividad creatividad trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--|---|--|---|
| Origen, evolución y procesos de elaboración de tés, tisanas e infusiones | <p>Identificar las etapas de la historia y evolución de los tés, tisanas e infusiones.</p> <p>Identificar las características de la camelia sinensis y sus beneficios.</p> <p>Identificar las características del rooibos y sus beneficios.</p> <p>Identificar los tipos de tés, características organolépticas, temperaturas y tiempos de infusión. -Té blanco -Té verde -Té oolong -Té rojo -Té negro</p> <p>Identificar los tipos de tisanas e infusiones, características organolépticas, temperaturas y tiempos de infusión. -Rooibos -Frutas -Mezcla de plantas</p> | <p>Elaborar fichas técnicas de los diferentes tipos de tés, tisanas e infusiones.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de los procesos de elaboración tipos de tés, tisanas e infusiones.</p> | <p>puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud honestidad proactividad creatividad trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|---|---|---|--|
| Proceso de preparación de tés y tisanas | <p>Identificar los tipos de torrefacción del grano: -Tiempo -Temperatura</p> <p>Identificar los tipos de molienda del grano de acuerdo a la forma de extracción de la esencia del café.</p> <p>Identificar las máquinas para extracción de la esencia del café y su funcionamiento. -Chemex -Dripper V60 -Coffee Syphon -Percoladora -Prensas -Expresso</p> <p>Identificar las características organolépticas de los tipos de café de acuerdo a su proceso de extracción y al tipo de grano.</p> <p>Identificar los elementos suplementarios en la preparación de café.</p> | <p>Elaborar fichas técnicas de los diferentes tipos de café y sus características organolépticas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de las diferentes máquinas para extracción de café.</p> | <p>puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud honestidad proactividad creatividad trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

OPERACIÓN DE BAR BIS

PROCESO DE EVALUACIÓN

| Resultado de aprendizaje | Secuencia de aprendizaje | Instrumentos y tipos de reactivos |
|---|--|---|
| <p>A partir de un caso de servicio de bar, preparará cafés, té, tisanas e infusiones y entregará un catálogo que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none">- Descripción de los procesos de elaboración de cafés, té, tisanas e infusiones.- Fichas técnicas de las bebidas preparadas con su fotografía.- Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas | <ol style="list-style-type: none">1. Identificar la clasificación de tipos de cafés, té, tisanas e infusiones.2. Comprender los procesos de elaboración de cafés, té, tisanas e infusiones.3. Analizar la estructura de las fichas técnicas de elaboración de cafés, té, tisanas e infusiones. | <p>Ejercicio práctico Lista de verificación</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|--|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica | |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

OPERACIÓN DE BAR BIS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

| Métodos y técnicas de enseñanza | Medios y materiales didácticos |
|--|--|
| Análisis de casos Equipos colaborativos Prácticas de laboratorio | Equipo multimedia internet Equipamiento de bar Impresos de casos Catálogos |

ESPACIO FORMATIVO

| Aula | Laboratorio / Taller | Empresa |
|------|----------------------|---------|
| | X | |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|--|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica | |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


OPERACIÓN DE BAR BIS

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


| 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: | Dirección Académica | |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


| 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 |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

| 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"> - manejo higiénico de los insumos - manejo de almacén - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place, tiempo de entrega y requerimientos de mano de obra <p>C) MONTAJE Y PRESENTACIÓN A GRAN ESCALA</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) - tipo de loza a utilizar <p>D) RECETA ESTÁNDAR A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes: productos alimenticios naturales y procesados - sistemas de producción apegados a la normatividad - técnicas y equipos de producción en volumen a utilizar - temperaturas de cocción, de servicio y de conservación - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - aporte nutrimental |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |


| 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"> - actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima - actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas - observaciones e incidencias |
| <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 mejor |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |

OPERACIÓN DE BAR BIS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

| Autor | Año | Título del Documento | Ciudad | País | Editorial |
|------------------------------|--------|---|---------------|------------|--------------------------------|
| Luis Macías | (2007) | <i>Manual del Barman</i> | México, D. F. | México | Editores mexicanos unidos s.a. |
| Patrice Millet | (2007) | <i>En la Cocina Cócteles Tragos Largos</i> | Madrid | España | Susaeta |
| María Constantino | (2012) | <i>El libro de los Cócteles</i> | Tailandia | Tailandia | Bonvivan |
| Petroni F. | (2017) | <i>Sommelier de té</i> | Barcelona | España | Degustis |
| Bisogno V. | (2015) | <i>Manual del sommelier de té</i> | Madrid | España | Fusión |
| Stephenson, Tristan | (2016) | <i>The Curious Bartender, Volume I</i> | Londres | Inglaterra | Ryland Peters & Small |
| Stephenson, Tristan | (2018) | <i>The Curious Bartender, Volume II</i> | Londres | Inglaterra | Ryland Peters & Small |
| Ossenblok, Kim | (2018) | <i>¡Al Grano! La guía para comprar, preparar y degustar el mejor café</i> | Madrid | España | Ediciones Oberon |
| Cheadle, Louise; Kilby, Nick | (2016) | <i>El libro del Té</i> | Barcelona | España | Blume |
| Webb, Tim; Beaumont, Stephen | (2017) | <i>El Atlas Mundial de la Cerveza</i> | Barcelona | España | Blume |
| D.K. Ching | (2015) | <i>Cafemanía, el gran libro del café</i> | Barcelona | España | Altea |
| Harrison J. | (2015) | <i>Destilados</i> | París | Francia | Blume |
| María Constantino | (2012) | <i>El libro de los Cócteles</i> | Tailandia | Tailandia | Bonvivan |
| Mañez C | (2008) | <i>Atlas ilustrado de las infusiones; café, té y tisanas</i> | Madrid | España. | Susaeta |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| ELABORÓ: | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | REVISÓ: | Dirección Académica |  |
| APROBÓ: | C. G. U. T. y P. | FECHA DE ENTRADA EN VIGOR: | Septiembre de 2018 | |