


ASIGNATURA DE LOGÍSTICA DE EVENTOS

| | |
|---|---|
| 1. Competencias | Gestionar eventos y servicios gastronómicos, a partir de la planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación, para satisfacer los requerimientos del cliente y contribuir al desarrollo económico de la región. |
| 2. Cuatrimestre | Quinto |
| 3. Horas Teóricas | 35 |
| 4. Horas Prácticas | 70 |
| 5. Horas Totales | 105 |
| 6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre | 7 |
| 7. Objetivo de aprendizaje | El alumno desarrollará un evento a través de la planeación logística, supervisión y producción de alimentos y bebidas a gran escala, para satisfacer las necesidades del cliente y diversificar la oferta de servicios gastronómicos. |

| Unidades de Aprendizaje | Horas | | |
|----------------------------------|-----------|-----------|------------|
| | Teóricas | Prácticas | Totales |
| I. Planeación de eventos. | 20 | 30 | 50 |
| II. Operación de eventos. | 15 | 40 | 55 |
| Totales | 35 | 70 | 105 |


| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| 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 | |

LOGÍSTICA DE EVENTOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

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


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|--|--|-------------|---|
| Antecedentes históricos y generalidades los eventos. | <p>Describir la evolución histórica de los eventos y su importancia en la industria gastronómica.</p> <p>Identificar los tipos de eventos gastronómicos y su protocolo.</p> <p>Clasificar los eventos gastronómicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sociales: bodas, XV años, bautizos -Eventos internos: Asambleas, Convenciones, Viajes de incentivo. -Eventos externos: Congresos, Conferencias, Cursos, Seminarios, Simposios, Ferias, Exposiciones y Presentaciones. -Eventos recreativos: deportivos, conciertos, cena-baile. | | <p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Objetivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Innovador</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| 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 |
|---|--|---|---|
| Planeación de la logística de eventos. | <p>Explicar el proceso de la logística de eventos y sus componentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Planteamiento del menú. -Presupuesto. -Contratos. -Producción y montaje. -Cierre de instalaciones. <p>Explicar los elementos del control maestro de eventos.</p> <p>Describir las herramientas de la logística de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orden de eventos - Bitácoras. - Check list - Orden de servicio <p>Reconocer los tipos de servicio.</p> | <p>Proponer tipos de servicio con base en los requerimientos del cliente.</p> <p>Elaborar herramientas de logística de eventos.</p> <p>Planear la logística de eventos acorde a los requerimientos del cliente.</p> | <p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Objetivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Innovador</p> |
| Cálculo de aforo y distribución de áreas. | <p>Describir los elementos del cálculo de aforo.</p> <p>Identificar la normatividad aplicable.</p> <p>Describir las fórmulas de distribución de mesas: rectangular, cuadrada y redonda.</p> | <p>Determinar aforo y distribución de áreas de eventos.</p> | <p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Objetivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Innovador</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| 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 |
|-------------------------------------|---|--|---|
| Elementos de planeación de eventos. | <p>Identificar los elementos que componen el sistema de operación del servicio en comedor y cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cálculo de aforo. - Distribución de áreas. - Equipos de cocina y comedor. - Personal. - Insumos. - Planteamiento del menú - Técnicas de servicio. - Flujos de operación. - Normas de operación. - Servicios complementarios. <p>Reconocer los tipos de montaje de eventos.</p> | Proponer el sistema de operación del evento acorde a los requerimientos del cliente. | <p>Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo Innovador</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| 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 | |

LOGÍSTICA DE EVENTOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

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


LOGÍSTICA DE EVENTOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

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

ESPACIO FORMATIVO

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


| | | | | |
|----------|--|----------------------------|--------------------|---|
| 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 | |

LOGÍSTICA DE EVENTOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

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


| Temas | Saber | Saber hacer | Ser |
|-----------|---|---|---|
| Catering. | <p>Explicar el concepto de catering.</p> <p>Describir la estructura e instalaciones de áreas operativas y los stands.</p> <p>Reconocer equipo mayor y menor de cocina.</p> <p>Explicar el proceso de preproducción de cocina y bar en catering.</p> <p>Identificar la normatividad aplicable.</p> | <p>Verificar la instalación de las áreas operativas, stands y equipos en eventos.</p> <p>Elaborar el mise en place.</p> <p>Vestir el mobiliario del evento.</p> | <p>Ética laboral</p> <p>Honestidad</p> <p>Puntualidad</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Comunicación</p> <p>Autodominio</p> <p>Organizado</p> <p>Sistemático</p> <p>Innovador</p> <p>Proactivo</p> <p>Analítico</p> <p>Objetivo</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Innovador</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| 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 |
|--|--|---|--|
| Decoración y ambientación de eventos. | <p>Describir los elementos a considerar en la decoración y ambientación de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Temática - Luminosidad. - Temperatura. - Sonido musical. - Protocolo del evento. | <p>Seleccionar la decoración y ambientación de eventos.</p> | <p>Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo Innovador</p> |
| Producción de alimentos a gran escala. | <p>Reconocer los métodos, técnicas culinarias y estandarización de platillos.</p> <p>Identificar equipo especializado de producción a gran escala.</p> <p>Explicar los tiempos y movimientos en cocina en producción a gran escala.</p> <p>Explicar el manejo de excedentes y merma en producción a gran escala.</p> | <p>Elaborar el mise en place de la preparación de alimentos a gran escala.</p> <p>Producir alimentos a gran escala.</p> | <p>Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo Innovador</p> |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| 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 |
|---------------------------------------|--|--|--|
| Preparación de bebidas a gran escala. | Reconocer la preparación de bebidas. Explicar la estructura de barra en producción a gran escala. | Elaborar el mise en place de la preparación de bebidas a gran escala. Producir bebidas a gran escala. | Ética laboral Honestidad Puntualidad Responsabilidad Comunicación Autodominio Organizado Sistemático Innovador Proactivo Analítico Objetivo Trabajo en equipo Innovador |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| 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 | |

LOGÍSTICA DE EVENTOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

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


LOGÍSTICA DE EVENTOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

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

ESPACIO FORMATIVO


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

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| 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 | |


LOGÍSTICA DE EVENTOS

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


| 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"> -Orden de evento: tipo de evento, nombre del evento, número de personas, fecha, horarios, menú, anticipo, características del montaje, locación y áreas involucradas. -Cronograma de actividades: personal, actividades, roles, tiempos y responsables. - Requisiciones de insumos |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| 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>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) Recetas 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: | |  |
| 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"> - 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>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"> - Instrumentos de medición de la satisfacción del cliente. - Análisis del control maestro y los resultados de la satisfacción del cliente. - Propuestas de corrección y mejora. |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| 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 | |

LOGÍSTICA DE EVENTOS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

| Autor | Año | Título del Documento | Ciudad | País | Editorial |
|-----------------------------|------------|--|---------------|-------------|------------------|
| Buendía Juan Manuel | (2009) | <i>Organización de Reuniones Convenciones, Congresos, Seminarios</i> | México | México | Trillas |
| Peña Guzmán Diana | (2009) | <i>Congresos, Convenciones y Reuniones</i> | México | México | Trillas |
| Vértice | (2008) | <i>Gestión de Eventos</i> | Málaga | España | Vértice |
| Musumeci G., Bonina Augusto | (2004) | <i>Como Organizar un Evento</i> | Buenos Aires | Argentina | Valletta |
| Jijena Sánchez Rosario | (2007) | <i>Eventos: Cómo Organizarlos con Éxito</i> | Buenos Aires | Argentina | Valletta |
| Otero Alvarado Ma. Teresa | (2009) | <i>Protocolo y organización de eventos.</i> | Barcelona | España | UOC |
| Pérez Pascual José María | (2001) | <i>Técnicas y calidad en el servicio</i> | Madrid | España | Hotel, S.L. |

| | | | | |
|-----------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|
| 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 | |