



ASIGNATURA DE MANEJO DE ALMACÉN

UNIDADES DE APRENDIZAJE

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	Segundo
3. Horas Teóricas	25
4. Horas Prácticas	20
5. Horas Totales	45
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	3
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno determinará el manejo del almacén de alimentos y bebidas, a través de la organización del área y las técnicas de almacenamiento y control, para contribuir a la optimización de los recursos y la calidad de los servicios gastronómicos.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Principios de control de almacenes	10	5	15
II. Técnicas de control de almacén	15	15	30
Totales	25	20	45


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	

MANEJO DE ALMACÉN


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	I. Principios de control de almacenes
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	5
4. Horas Totales	15
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno propondrá la estructura y organización del almacén de alimentos y bebidas para optimizar el abasto de insumos requeridos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Fundamentos de almacén.	<p>Identificar los conceptos básicos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Almacén - insumos perecederos y no perecederos. <p>Identificar la importancia del área de almacén y su relación con los departamentos de alimentos y bebidas.</p> <p>Identificar los procesos para generar el manejo específico de almacenaje y rotación de productos aplicando métodos que eviten estancamientos en el proceso de almacenado</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:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Organización de las secciones de almacén	Explicar las características, secciones, funciones y organigrama del almacén de alimentos y bebidas.	Representar gráficamente la recepción, clasificación y entrega de insumos. Proponer la organización de almacenes de alimentos y bebidas.	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:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

MANEJO DE ALMACÉN

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico de un almacén de alimentos y bebidas, elaborará un reporte que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none">- clasificación de los insumos.- organización de las secciones del almacén y su justificación- diagrama de flujo de los insumos- conclusiones	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender los conceptos básicos de almacén, insumos perecederos y no perecederos2. Analizar la interacción del almacén con otros departamentos.3. Comprender las características, secciones y funciones de un almacén.4. Analizar el organigrama y el flujo de insumos en un almacén de alimentos y bebidas.	<p>Ejercicios prácticos 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	


MANEJO DE ALMACÉN

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Análisis de casos	Computadora Equipo Multimedia Internet Impresos de casos

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	

MANEJO DE ALMACÉN


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Técnicas de control de almacén
2. Horas Teóricas	15
3. Horas Prácticas	15
4. Horas Totales	30
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno determinará el control de almacén de alimentos y bebidas para asegurar el abasto oportuno y calidad de los insumos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Proceso de abastecimiento	<p>Identificar los pasos del proceso de abastecimiento en el área de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - generar requisiciones - autorización: orden de compra - recepción - identificación de insumos 	<p>Requisitar insumos del área de alimentos y bebidas.</p> <p>Verificar las condiciones de entrega del insumo.</p>	<p>puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud honestidad proactividad creatividad trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio</p>
Almacenamiento de insumos	<p>Describir los procesos y características de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Porcionado - Etiquetado - Empaque - Clasificación - Conservación 	Almacenamiento de insumos.	<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:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Controles de almacén	<p>Distinguir los conceptos de máximos, mínimos y stock:</p> <p>Describir las técnicas de control de almacén de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rotación de insumos - Máximos y mínimos (par stock) - Inventario físico 	<p>Determinar máximos, mínimos y stock de insumos del almacén.</p> <p>Determinar la rotación de insumos.</p> <p>Determinar las existencias físicas de los insumos del almacén.</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:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

MANEJO DE ALMACÉN

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico de almacén de alimentos y bebidas, elaborará un informe y soporte documental que incluya:</p> <p>A) Abasto:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requisición de insumos - cotejo de requisiciones <p>B) Control:</p> <ul style="list-style-type: none"> - propuesta de almacenamiento de insumos - logística de stock, máximos y mínimos - sistema de rotación - existencias de insumos 	<ol style="list-style-type: none"> 1.-Comprender el proceso de abastecimiento de insumos en el área de alimentos y bebidas 2. Analizar las técnicas de almacenamiento. 3. Comprender las técnicas de control del almacén de alimentos y bebidas. 	<p>Lista de cotejo</p> <p>Ejercicios prácticos</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	


MANEJO DE ALMACÉN

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de casos Simulación Equipos colaborativos	Computadora Equipos multimedia Internet Impresos de casos Laboratorio de cocina

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	


MANEJO DE ALMACÉN

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 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 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	

MANEJO DE ALMACÉN

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
José Luis Armendáriz Sanz	(2009)	<i>Procesos de Cocina</i>	Barcelona	España	Thompson Paraninfo
Francisco José Cuevas	(2004)	<i>Control de Costos y Gastos en Restaurantes</i>	México, D. F.	México	Limusa
Francisco Bravo	(2004)	<i>El Manejo Higiénico de los Alimentos</i>	México, D. F.	México	Limusa
Jose Luis Sesmero Carrasco	(2008)	<i>Jefe de Cocina</i>	Barcelona	España	Vértice
Irene Llolet, Eduardo Montes	(2005)	<i>Diseño y Gestión de Cocinas</i>	Barcelona	España	Díaz de Santos

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	