


## ASIGNATURA DE OPERACIÓN DE BAR

<b>1. Competencias</b>	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.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Segundo
<b>3. Horas Teóricas</b>	25
<b>4. Horas Prácticas</b>	50
<b>5. Horas Totales</b>	75
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	5
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	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
<b>I. Introducción a la coctelería</b>	5	5	10
<b>II. Coctelería y montaje de bebidas</b>	10	25	35
<b>III. Cafés, té e infusiones</b>	10	20	30
<b>Totales</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	<b>75</b>


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

# OPERACIÓN DE BAR

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>I. Introducción a la coctelería</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	5
<b>3. Horas Prácticas</b>	5
<b>4. Horas Totales</b>	10
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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>

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

## OPERACIÓN DE BAR

### 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"> <li>-Distribución de las áreas dentro del bar</li> <li>- Descripción de las funciones asignadas.</li> <li>-Selección de equipo, utensilios, cristalería y loza con su justificación.</li> <li>-Fichas técnicas del equipo.</li> <li>-Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar la evolución de los servicios de bebidas.</li> <li>2. Comprender los principales conceptos y términos utilizados en coctelería.</li> <li>3. Analizar funciones del área de bar.</li> <li>4. Comprender el uso del equipamiento del área de bar.</li> </ol>	<p>Estudio de casos Lista de cotejo</p>

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

# OPERACIÓN DE BAR

## 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		


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

## OPERACIÓN DE BAR


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Coctelería y montaje de bebidas</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	25
<b>4. Horas Totales</b>	35
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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>

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

# OPERACIÓN DE BAR

## 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"> <li>- Descripción de los procesos de elaboración de fermentados, destilados, licores y cremas.</li> <li>- Fichas técnicas de las bebidas preparadas con su fotografía.</li> <li>- Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar la clasificación de los cocteles según sus propiedades,</li> <li>2. Comprender procedimiento de elaboración de garnituras y adornos de cocteles.</li> <li>3. Comprender los procesos de elaboración de fermentados, destilados, licores y cremas.</li> <li>4. Comprender los métodos de preparación de bebidas con diferentes bases.</li> <li>5. Analizar la estructura de las fichas técnicas de elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.</li> <li>6. Seleccionar bebidas y cócteles de bar.</li> </ol>	<p>Ejercicio práctico Lista de verificación</p>

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


# OPERACIÓN DE BAR

## 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		

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

# OPERACIÓN DE BAR


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

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


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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>

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

# OPERACIÓN DE BAR

## 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"> <li>- Descripción de los procesos de elaboración de cafés, té, tisanas e infusiones.</li> <li>- Fichas técnicas de las bebidas preparadas con su fotografía.</li> <li>- Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar la clasificación de tipos de cafés, té, tisanas e infusiones.</li> <li>2. Comprender los procesos de elaboración de cafés, té, tisanas e infusiones.</li> <li>3. Analizar la estructura de las fichas técnicas de elaboración de cafés, té, tisanas e infusiones.</li> </ol>	<p>Ejercicio práctico Lista de verificación</p>

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




# OPERACIÓN DE BAR

## 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	

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


## OPERACIÓN DE BAR

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

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- menú a preparar</li> <li>- tipo de servicio</li> <li>- número de comensales</li> <li>- requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios</li> <li>- requisiciones de personal</li> <li>- Cronograma de actividades con los tiempos y responsables</li> <li>- Roles de personal</li> <li>- Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina</li> <li>- receta estándar</li> <li>- Presupuesto de operación del área</li> <li>- indicadores de desempeño</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- manejo de almacén</li> <li>- técnicas y métodos de bases culinarias</li> <li>- organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place, tiempo de entrega y requerimientos de mano de obra</li> </ul> <p>C) MONTAJE Y PRESENTACIÓN A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF)</li> <li>- tipo de loza a utilizar</li> </ul> <p>D) RECETA ESTÁNDAR A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes: productos alimenticios naturales y procesados</li> <li>- sistemas de producción apegados a la normatividad</li> <li>- técnicas y equipos de producción en volumen a utilizar</li> <li>- temperaturas de cocción, de servicio y de conservación</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- aporte nutrimental</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	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"> <li>- actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima</li> <li>- actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas</li> <li>- observaciones e incidencias</li> </ul>
<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"> <li>- instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión</li> <li>- verificación de la planeación de la operación</li> <li>- resultados de la supervisión</li> <li>- propuestas de corrección y de mejor</li> </ul>

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

# OPERACIÓN DE BAR

## 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

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