


ASIGNATURA DE ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

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	36
4. Horas Prácticas	84
5. Horas Totales	120
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	8
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno integrará platillos y productos elaborados a partir de ganadería y animales de caza, con base en recetas estándar, métodos de cocción combinados y técnicas de porcionado y montaje, para contribuir a la estandarización de los platillos y optimizar los recursos de un establecimiento de alimentos y bebidas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Receta estándar y técnicas de montaje	6	10	16
II. Productos cárnicos: ganadería y animales de caza	20	40	60
III. Métodos de procesamientos y conservación de productos cárnicos.	10	34	44
Totales	36	84	120


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	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Receta estándar y técnicas de montaje
2. Horas Teóricas	6
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	16
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno estandarizará recetas de alimentos para optimizar recursos de la organización.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Receta estándar	<p>Definir el concepto de estandarización.</p> <p>Describir el proceso de estandarización.</p> <p>Identificar el concepto y los componentes de la receta estándar de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cantidad y unidades de Ingredientes - Procedimientos apegados a la normatividad de higiene - Porcionado - 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 - Armonía de platillo 	<p>Diseñar formatos de receta estándar.</p> <p>Estandarizar recetas de alimentos.</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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
	<p>Identificar el concepto de subreceta y su importancia en la receta estándar de alimentos y bebidas.</p> <p>Reconocer tabla de equivalencias matemáticas.</p> <p>Reconocer procedimiento de costeo de receta.</p>		
Tipos de emplatado	<p>Identificar los tipos de emplatados como:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tradicional. - No tradicional (BUFF). - Tendencias y estilos. <p>Identificar las reglas de emplatado de platillos.</p> <p>Reconocer preparaciones de alimentos.</p>	<p>Seleccionar el tipo de emplatado adecuado al platillo realizado.</p> <p>Ensamblar platillos respetando las reglas de emplatado.</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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico de alimentos, elaborará un reporte que incluya:</p> <p>a) Diseño del formato de receta estándar para alimentos y bebidas.</p> <p>b) Estandarización de las recetas, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ingredientes, cantidades y unidades. - Procedimientos apegados a la normatividad de higiene - 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>d) Tabla de equivalencias.</p> <p>e) Fichas técnicas de tipos de emplatado que incluyan fotografía.</p> <p>f) Listado de reglas para el emplatado.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender el concepto de estandarización y receta estándar de alimentos y sus componentes. 2. Comprender el concepto de subreceta y su importancia en la receta estándar. 3. Comprender el procedimiento de estandarización de recetas. 4. Comprender los componentes del emplatado. 5. Ensamblar platillos. 	<p>Lista de cotejo</p> <p>Ensayo</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	


ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Investigación	Medios impresos Internet Equipo multimedia Receta estándar

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	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Productos cárnicos: ganadería y animales de caza
2. Horas Teóricas	20
3. Horas Prácticas	40
4. Horas Totales	60
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará platillos a base de productos cárnicos para la oferta gastronómica.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Clasificación de productos cárnicos.	<p>Reconocer las características organolépticas de los tipos de ganadería:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bovinos -Porcinos -Ovinos -Caprinos <p>Identificar las características de las diversas razas de ganado más consumidas en el mundo.</p> <p>Identificar las certificaciones de calidad en carnes.</p> <p>Reconocer la anatomía y cortes mayores de la res, el cerdo y borrego y su terminología alrededor del mundo (USA, América del sur y México)</p>	Determinar tipos de cortes acorde a las características de los platillos a desarrollar.	<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>Analítico</p> <p>Sistemático</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
	<p>Identificar los cortes menores en res, cerdo y borrego y su terminología alrededor del mundo (USA, América del sur y México)</p> <p>Identificar las características organolépticas y tipos de cárnicos de caza como:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conejo -Pato -Venado -Codorniz <p>Identificar los cortes en animales de caza.</p>		
<p>Métodos y tipos de cocción para la ganadería:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Bovinos -Porcinos -Ovinos -Caprinos 	<p>Reconocer los métodos y tipos de cocción: salteado, al vapor, hervido, simmer, pochado, confit, horneado, fritura, a las brasas, broiling, rostizado, estofado, braseado en productos de ganadería.</p> <p>Describir las guarniciones y salsas de cárnicos.</p>	Elaborar platillos con productos de ganadería.	<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
<p>Métodos y tipos de cocción para animales de caza:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Pato -Conejo -Venado -Codorniz 	<p>Reconocer los métodos y tipos de cocción: salteado, al vapor, hervido, simmer, pochado, confit, horneado, fritura, a las brasas, broiling, rostizado, estofado, braseado y su aplicación en animales de caza.</p> <p>Describir las guarniciones y salsas de cárnicos.</p>	<p>Elaborar platillos con productos de animales de caza.</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	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico, elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Descripción gráfica de los cortes en productos cárnicos -Esquema de cortes mayores de productos de ganadería y animales de caza y su terminología alrededor del mundo (USA, América del sur y México) -Esquema de cortes menores en ganadería bovina, porcina, ovina y caprina y su terminología alrededor del mundo (USA, América del sur y México) - Recetas de platillos terminados que incluyan: Productos de ganadería y animales de caza, sus guarniciones y salsas, así como pruebas organolépticas. - Presentación final del platillo - conclusiones 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocer los productos cárnicos y sus características organolépticas. 2. Identificar los cortes mayores y menores de cárnicos. 3. Identificar las certificaciones de calidad en productos cárnicos. 4. Identificar los usos ideales de cada corte. 5. Producir un menú degustación basado en productos de ganadería y animales de caza. 	<p>Estudio de caso 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	


ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Ejercicios prácticos	Medios impresos Internet Equipo multimedia Equipo mayor y menor de cocina Equipo de higiene y seguridad

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	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	III. Métodos de procesamiento y conservación de productos cárnicos
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	34
4. Horas Totales	44
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno procesará cárnicos utilizando los métodos de procesamiento y conservación para elaborar subproductos.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Curados	<p>Identificar el termino de curado; reacciones bioquímicas involucradas y los elementos que lo componen.</p> <p>Identificar la diferencia entre fiambrería y charcutería.</p>	Elaborar productos cárnicos curados.	<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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Ahumados	<p>Identificar el termino de ahumado; reacciones bioquímicas involucradas y características organolépticas finales del producto.</p> <p>Identificar los tipos de madera para ahumado.</p> <p>Identificar los puntos básicos para reproducir un ahumado según el producto principal: -Temperatura -Tiempo -Humedad</p>	Preparar diversos productos cárnicos ahumados.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio
Deshidratados	<p>Identificar el termino de deshidratado; reacciones bioquímicas involucradas, niveles de deshidratación y características organolépticas finales del producto.</p> <p>Identificar los métodos de deshidratación: -Naturales -Mecánicos -Químicos</p>	Preparar diversos productos cárnicos deshidratados.	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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Marinados	<p>Identificar el término de marinación; reacciones bioquímicas involucradas y características organolépticas finales del producto.</p> <p>Identificar las estrategias de marinado a través del uso de:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ácidos -Alcalinos. -Alcoholes -Enzimas -Fermentos 	Preparar diversos productos cárnicos marinados.	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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico elaborará un reporte que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place: equipamiento, equipo de seguridad, organización de los insumos acorde a las actividades a realizar. - Buenas prácticas de higiene en la manipulación de alimentos. -Esquema de métodos de procesamiento y conservación de productos cárnicos, mencionando sus características técnicas y resultados finales. - Recetas estándar de una línea de productos elaborados por el alumno. - Productos cárnicos que contengan: <p>Métodos de procesamiento y conservación</p> <p>-Conclusiones.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los conceptos de curados, ahumados, deshidratados y marinados. 2. Identificar el procedimiento de los métodos de procesamiento y conservación de productos cárnicos. 3. Elaborar productos utilizando los métodos de procesamiento y conservación de cárnicos. 	<p>Ejercicios prácticos 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	


ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos Ejercicios prácticos	Medios impresos Internet Equipo multimedia Equipo mayor y menor de cocina Equipo de higiene y seguridad

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	


ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

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


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


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:	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
<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>Integrar 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 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

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) 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	

ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Matthew y Myrvold	(2015)	<i>Modernist Cuisine Capítulo 2 Técnicas y equipamiento</i>	Köln	Alemania	Taschen
Matthew y Myrvold	(2015)	<i>Modernist Cuisine Capítulo 3 Animales y plantas</i>	Köln	Alemania	Taschen
Michel Mentcent	(2013)	<i>La cocina de referencia: Técnicas y preparaciones de base</i>	París	Francia	BPI
Hardold McGee	(2011)	<i>La cocina y los alimentos</i>	Barcelona	España	Debate
González R	(2014)	<i>Gestión de la producción en cocina</i>	Madrid	España	Paraninfo
Equipo editorial Larousse	(2014)	<i>Larousse Gastronomique</i>	París	Francia	Larousse
Wright y Treuill	(2006)	<i>Guía completa de técnicas culinaria Cordon Bleu</i>	París	Francia	Blume
Institut Paul Bocuse	(2017)	<i>Institut Paul Bocuse. La Escuela de la Excelencia Culinaria</i>	Barcelona	España	Larousse
Malmertoft, Thomas	(2016)	<i>Manual de Charcutería Artesanal</i>	Madrid	España	Editorial Acribia

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	