


ASIGNATURA INTEGRADORA I

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	Cuarto
3. Horas Teóricas	7
4. Horas Prácticas	23
5. Horas Totales	30
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	2
7. Objetivo de Aprendizaje	El alumno demostrará la competencia de 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.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Planeación de evento gastronómico	7	8	15
II. Ejecución del evento	0	15	15
Totales	7	23	30


ELABORO:	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	

INTEGRADORA I


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	I. Planeación de evento gastronómico
2. Horas Teóricas	7
3. Horas Prácticas	8
4. Horas Totales	15
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno planeará un evento gastronómico, para contribuir con los objetivos de la organización.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Introducción a metodología de proyectos	Explicar la metodología de proyectos.	Desarrollar la planeación de proyecto	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio
Descripción de puestos y estructura organizacional		Integrar al proyecto el organigrama general y la descripción de puestos del área de servicio de alimentos y bebidas. Integrar al proyecto las brigadas de trabajo.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio
Logística administrativa y de producción		Integrar al proyecto la planeación administrativa y operativa del evento.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad

ELABORO:	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	


			Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio
--	--	--	---

ELABORO:	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	

INTEGRADORA I

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir del proyecto de un evento gastronómico, integrará un portafolio de evidencias que contenga:</p> <p>a) Planeación del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none">- Nombre del proyecto- Objetivos- Cronograma de actividades a realizar para la ejecución del evento.- Mercado meta.- Descripción del evento: Producto o servicio a ofrecer.- Descripción de necesidades de recursos humanos, materiales y financieros.- Justificación del lugar donde se llevará a cabo el evento. <p>b) Organización del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none">- Organigrama del equipo de trabajo.- Descripción de puestos, funciones y número de integrantes.	<ol style="list-style-type: none">1. Comprender la metodología de proyectos.2. Analizar objetivos del proyecto gastronómico.3. Identificar los elementos de la planeación de un evento gastronómico.4. Comprender la estructura y organización del personal administrativo y operativo.	<p>Proyecto Rúbrica</p>

ELABORO:	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	


INTEGRADORA I

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos Aprendizaje Basado en Proyectos. Análisis de casos	Equipo multimedia Internet Impresos Catálogo de equipo especializado

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORO:	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	

INTEGRADORA I


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Ejecución del evento
2. Horas Teóricas	0
3. Horas Prácticas	15
4. Horas Totales	15
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno ejecutará y supervisará la realización de un evento gastronómico.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Catálogo de recetas de alimentos y bebidas		Integrar al proyecto el catálogo de dieciséis recetas de alimentos divididas en: - Cuatro entradas. - Cuatro platos fuertes. - Cuatro recetas de pan. - Cuatro recetas de pastelería. - Cuatro recetas de repostería. Integrar cuatro recetas de cocteles divididas en: - Dos bebidas para entradas. - Dos bebidas para platos fuertes.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio
Estandarización de recetas.		Integrar al proyecto la receta estándar de alimentos y bebidas: - Ingredientes - Procedimientos apegados a la normatividad. - Métodos de cocción - Temperaturas de cocción	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión

ELABORO:	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	

		<ul style="list-style-type: none"> - Costos, porciones y rendimientos, en formato hoja de calculo - Cotización con proveedores - Tiempo de conservación - Aporte nutrimental 	<p>Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio</p>
Prueba de menú		<p>Elaborar los platillos propuestos para el proyecto.</p> <p>Presentar los complementos que se requieran para los platillos elaborados:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Aderezos -Salsas -Vinagretas -Pan -Mantequillas saborizadas - Cocteles - Vino -Café, té y tizana. <p>Elaborar cocteles, cafés, tés, tizana y sugerir vinos para maridar con los platillos de la prueba de menú.</p> <p>Seleccionar y validar los platillos y bebidas de la prueba de menú.</p>	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio</p>
Desarrollo del evento gastronómico		<p>Presentar los platillos finales.</p> <p>Presentar servicio de alimentos y bebidas.</p>	<p>Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio</p>


ELABORO:	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	

Supervisión y Control del evento		Integrar al proyecto los mecanismos de verificación para el cumplimiento de la planeación y operación del evento.	Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio
----------------------------------	--	---	---


INTEGRADORA I

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir del proyecto seleccionado en la unidad 1, integrará al portafolio de evidencias:</p> <p>Catálogo de recetas en formato estándar divididas en cuatro entradas, cuatro platos fuertes, cuatro recetas de pan, cuatro recetas de pastelería y cuatro de repostería.</p> <p>Fichas técnicas con la justificación de maridaje del menú propuesto:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Tres cocteles para entradas. -Tres vinos para platos fuertes -Un tipo de café, un tipo de té y una tizana para postres. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar la estructura organizacional y plantilla de personal requerida acorde a las características del evento. 2. Identificar los requerimientos financieros. 3. Comprender procedimiento de la planeación administrativa. 4. Comprender procedimientos de la planeación operativa. 	<p>Proyectos</p> <p>Rúbricas</p>

ELABORO:	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	

<p>Planeación operativa</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formato de recepción de mercancías: características orgnolépticas, temperaturas, fechas de caducidad y embalaje - Lista de verificación del proceso de almacenaje de insumos: revisión de mercancía, porcionado, empaquetado, rotulación, conservación y rotación de mercancía - Lista de verificación para temperaturas de conservación: refrigeración, congelación y almacenaje de secos - Lista de verificación del proceso de producción :revisión de mercancía, porcionado, empaquetado, rotulación, conservación, rotación de mercancía, temperaturas en cocción y servicio - planeación del servicio - Indicadores de desempeño - Puntos críticos de control - Herramientas de planeación, supervisión y control utilizadas - presentación en power point para exponer el anteproyecto en inglés y español 		
---	--	--

ELABORO:	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	

INTEGRADORA I


PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Equipos colaborativos Aprendizaje Basado en Proyectos Discusión de grupo	Equipo multimedia Internet Impresos

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

INTEGRADORA I

ELABORO:	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	


PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Aprendizaje basado en proyectos Equipos colaborativos Práctica demostrativa	Impresos Catálogo de equipo especializado.

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

INTEGRADORA I


ELABORO:	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	

**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
<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:

ELABORO:	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	


	<p>tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</p> <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
<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

ELABORO:	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	


	<ul style="list-style-type: none"> - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental
<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
<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

ELABORO:	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	

	<ul style="list-style-type: none"> - Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina - receta estándar - Presupuesto de operación del área - indicadores de desempeño
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>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
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>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
Determinar las características del servicio mediante el diagnóstico de los requerimientos del cliente y de la operación, para ofrecer alternativas de servicio.	<p>Elaborar un diagnóstico para un servicio gastronómico que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Requerimientos del cliente: tipo de evento número y tipo de personas, menú, presupuesto, duración del evento, horario, fecha y locación. - Tipos de servicios - Requerimientos de insumos: materia prima, personal, utensilios y equipamiento y mobiliario - Al menos 3 alternativas de servicio: tipos de servicio, menú y presupuesto.

ELABORO:	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	


<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>Elaborar 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
<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 incidencia
<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

ELABORO:	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	

INTEGRADORA I

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Durán García, Carlos	(2014)	<i>El restaurante como empresa</i>	México D.F.	México	Trillas
Yosvanys Guerra	(2014)	<i>Administración de Restaurantes</i>	Scotts Valley	USA	Createspace Independent Publishing Platform
Yosvany Guerra	(2014)	<i>Toma Decisiones en Restaurantes</i>	Scotts Valley	USA	Createspace Independent Publishing Platform
Peña, Mercado	(2015)	<i>Costos de Alimentos y Bebidas I</i>	DF	México	Gasca
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
Ediciones Larousse	(2016)	<i>Larousse, El Mundo del Vino</i>	Barcelona	España	Ediciones Larousse
Robinson, Jancis	(2015)	<i>The Oxford Companion to Wine, Fourth Edition</i>	Londres	Inglaterra	Oxford University Press
Cheryl Wakerhauser	(2017)	<i>Modern French Pastry: Innovative Techniques, Tools and Design</i>	Salem, MA.	U.S.A.	Page Street publishing go.
Gil Martínez Alfredo	(2015)	<i>Procesos básicos de pastelería y repostería</i>	España	España	Ediciones Akal

ELABORO:	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	