


TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

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	30
4. Horas Prácticas	45
5. Horas Totales	75
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	5
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	25	45
II. Operación de eventos.	10	20	30
Totales	30	45	75


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	

LOGÍSTICA DE EVENTOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Planeación de Eventos.
2. Horas Teóricas	20
3. Horas Prácticas	25
4. Horas Totales	45
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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

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 - Selección de proveedores - Formato de tiempos y movimientos - Lay out - Requisiciones - Programa del evento <p>Reconocer los tipos de servicio.</p> <p>Reconocer el proceso de elaboración de presupuestos</p>	<p>Proponer tipos de servicio con base en los requerimientos del cliente.</p> <p>Elaborar un presupuesto para un evento.</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>

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
Cálculo de aforo y distribución de áreas.	<p>Reconocer tipos de montajes para eventos.</p> <p>Describir los elementos del cálculo de aforo.</p> <p>Identificar la normatividad aplicable.</p> <p>Identificar criterios antropométricos del aforo en eventos.</p>	Determinar aforo y distribución de áreas de eventos.	<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>
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</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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

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. - Presupuesto del evento - Contrato - Distribución de área. - Planeación del sistema de operación: - Cronograma - Organigrama. - Cálculo de aforo. - Distribución de áreas. - Lay out - 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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


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

LOGÍSTICA DE EVENTOS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Operación de eventos.
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	30
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>
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</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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
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</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>
Preparación de bebidas a gran escala.	<p>Reconocer la preparación de bebidas.</p> <p>Explicar la estructura de barra en producción a gran escala.</p>	<p>Elaborar el mise en place de la preparación de bebidas a gran escala.</p> <p>Producir bebidas a gran escala.</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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

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. 	<p>1. Comprender el concepto de catering y la estructura de sus áreas operativas y stands del evento.</p> <p>2. Identificar los elementos a considerar en la decoración y ambientación de eventos.</p> <p>3. Comprender el procedimiento de la planeación y producción de alimentos a gran escala.</p> <p>4. Comprender el procedimiento de la planeación y producción de bebidas a gran escala.</p>	<p>Proyecto</p> <p>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	


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


LOGÍSTICA DE EVENTOS

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
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.	Elaborar el plan logístico de un servicio gastronómico, considerando la normatividad aplicable, que incluya: <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:	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>Realizar 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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	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"> - 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:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

LOGÍSTICA DE EVENTOS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Lara Martínez, Jorge	2010	Dirección de Alimentos y Bebidas	México	México	Limusa
Bradley, Alice.	2016	Cooking for profit, Catering and food service management	Londres	Inglaterra	Whentwork
Davison, Rob.	2018	Bussines Events	Florence	EE UU	Routledge
Martínez Guillén, María del Carmen.	2013	Manual básico de protocolo empresarial y social.	Madrid	España	Díaz de Santos
Fleitman, Jack	2008	Como organizar eventos y exposiciones	México	México	Pax
Vértice	2008	Gestión de Eventos	Málaga	España	Vértice
Buendía Juan Manuel	2009	Organización de Reuniones Convenciones, Congresos, Seminarios	México	México	Trillas
Jijena Sánchez Rosario	2019	Eventos: Cómo Organizarlos con Éxito	Buenos Aires	Argentina	Valletta
Otero Alvarado Ma. Teresa	2009	Protocolo y organización de eventos.	Barcelona	España	UOC
Taylor, Eunice. Taylor, Jerry	2001	Fundamentos de la Teoría y Práctica del Catering.	Madrid	España	Abribia

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	