

ÍNDICE DE PROYECTO PARA ALUMNOS DE LICENCIATURA DE 9no CUATRIMESTRE DEL P.E. DE GASTRONOMÍA:

TÉCNICAS REPRESENTATIVAS MEXICANAS, APLICADAS A LA OFERTA GASTRONÓMICA CONTEMPORÁNEA FAST FOOD

OBJETIVO DEL PROYECTO: Que el alumno gestione un concepto gastronómico de comida rápida implementando técnicas, métodos de cocción representativos de México, así como ingredientes que permitan la innovación de los platillos; aplicando las herramientas de Ingeniería de Menú, Análisis de la Rentabilidad y Popularidad, así como de estrategias de posicionamiento que contribuyan a la competitividad de un concepto gastronómico.

ASIGNATURAS INVOLUCRADAS:

ASIGNATURA	PROFESOR A CARGO
Cocina Mexicana	L.G Luis Alberto López Cervantes
Ingeniería de Menús	Mtra. Ana Rosa Cruz González
Dirección de Equipos de Alto Rendimiento	Ing. Amílcar Reséndiz Bolaños
Gestión de Calidad en Establecimientos de A y B.	Lic. Oscar Flores Candanedo
Análisis e Interpretación Financiera	C.P. Antonio Vargas Márquez

GENERALIDADES:

- Los alumnos ejecutaran el proyecto los días 09 (grupo A) y 10 de agosto (grupo B) del año en curso en el estacionamiento de los Olivos en un horario de 11:00 am a 2:00 pm, **conformando 2 (dos) equipos por grupo.**
- Los alumnos serán los encargados de realizar la oferta de sus productos previo y durante el día de la presentación de su proyecto.
- El proyecto deberá ser entregado en formato digital en un CD con portada a los coordinadores del proyecto (miércoles 16 de agosto en horario de 10:00 a 11:00 am únicamente).

ASPECTOS GENERALES DEL TRABAJO A ENTREGAR

Portada
Tabla de contenido
Introducción (1 cuartilla)
Descripción del proyecto (1/2 cuartilla)
Justificación del proyecto
Objetivo General
3 Objetivos específicos
Competencias que se fortalecen
Alcance y limitaciones
Cronograma de actividades
Marco teórico

Cocina mexicana

Métodos de cocción representativos de México.

- a) **Descripción del método de cocción (PIB, Cocción en horno de barro)**
Donde se elabora, proceso de elaboración, materiales que se utilizan, con descripción de cada uno
- b) **Antecedentes del método cocción**
Referencias históricas del método de cocción
- c) **Zonas o estados representativos**
Donde se utiliza con mayor regularidad dicho método de cocción
- d) **Platillos reconocidos**
Platillos reconocidos en el país elaborados con dicho método

Ingeniería de menús

Carta de un establecimiento de A y B (Impresa)

- ❖ Elementos necesarios para el diseño de una carta de un establecimiento de A Y B.
 - Colorimetría

- Tamaño

❖ Estructura de redacción de una carta de A Y B.

- Redacción de títulos
- Descripción de platillos y bebidas
- Precio
- Merchandising complementario

La carta deberá contener los siguientes grupos de alimentos:

- ✓ Entradas 4 mínimo
- ✓ Platos fuertes (hamburguesas, burritos, tortas ...) 5 mínimo
- ✓ Postres 4 mínimo
- ✓ Bebidas 4 mínimo

Recetario costeadado

- Formato de receta estándar que contenga todos los elementos necesarios para realizar el costeo por receta

Rentabilidad y popularidad de A y B

- Determinar rentabilidad de platillos y bebidas
- Determinar popularidad de platillos y bebidas
- Determinar la categoría del platillo y bebida de acuerdo a la matriz BCG

Diseñar encuesta de satisfacción

Análisis de los resultados

Dirección de equipos de alto rendimiento

Grupos formales, informales y equipos de trabajo

2.- Características: tamaño, cohesión, estatutos, roles.

3.-Etapas de desarrollo de un grupo: incertidumbre, cuestionamiento, aceptación, realización y desempeño.

4.- Grado de madurez y de pertenencia

6.- Relaciones interpersonales afectivas

7.- Habilidades y actitudes

8.- Comunicación: efectiva, formal e informal, ascendente, descendente y lateral

9.- Definición de liderazgo y diferencia entre jefe y líder

10.- Empatía

11.- Diferencia entre poder y autoridad

12.- Empowerment

Análisis e interpretación financiera

Determinar los costos de los productos

2. Determinar la rentabilidad del establecimiento de alimentos y bebidas, mediante la fijación de precios de venta, y por otra parte, los costos de ingredientes y los gastos de operación

3. Determinar la liquidez del establecimiento, mediante el control administrativo de la operación (comandas, control de caja, etc.)

Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas

1. Desarrollar el círculo de Deming en su proyecto

1.1 Herramientas de seguimiento

2. Desarrollar principios de Gestión de la Calidad identificados en la norma ISO 9001- 2015

2.1 Identificar las necesidades de los clientes

2.1.1. Herramientas para la identificación.


3. Partes Interesadas y sus requisitos



Resultados
Conclusiones
Recomendaciones
Referencias
Foto galería con pie de página


Arlet Acosta Martín

Jefe de grupo 9 A


Cecilia Martínez López

Jefe de grupo 9 B


Mtra Ana Rosa Cruz González

Líder de proyecto Integrador


L.G. Luis Alberto López Cervantes

Sub líder de proyecto integrador

