

## **NOMBRE DEL PROYECTO PARA ALUMNOS DE 5° CUATRIMESTRE DEL P.E. DE GASTRONOMÍA:**

DISEÑO DE UN RESTAURANTE CON TENDENCIAS VANGUARDISTAS.

**OBJETIVO DEL PROYECTO:** El alumno realizará la planeación y exposición de un restaurante con técnicas vanguardistas, poniendo en práctica los conocimientos y competencias adquiridas en su desarrollo académico.

### **ASIGNATURAS INVOLUCRADAS:**

ASIGNATURA	PROFESOR A CARGO
Proyecto Integrador II	L.G. Luis Alberto López Cervantes L.G. Karina Vargas Rivera
Evaluación de servicios gastronómicos	Mtro. José Aguirre Reyes Ing. Claudia Vidal Reyes
Conformación de menús	L.G. Héctor A. Pérez Arreola L.G. Karina Vargas Rivera
Logística de eventos	L.G. Briseida Rebolledo Hernández L.G. Rodrigo Daniel López Rivera
Expresión oral y escrita	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez

### **GENERALIDADES:**

- La propuesta deberá ser entregada de manera impresa junto con el archivo electrónico en un CD a los coordinadores del proyecto.
- Los alumnos expondrán sus Restaurantes ante un grupo de directivos y profesores el día Jueves 3 de Abril del presente, en el Laboratorio de Gastronomía, haciendo a su vez, una simulación del comedor del restaurante y presentando un menú degustación de los platillos más significativos de su carta.

## ASPECTOS GENERALES DEL TRABAJO A ENTREGAR POR LOS ALUMNOS DE QUINTO CUATRIMESTRE

1. Portada
2. Índice
3. Introducción
4. Justificación
5. Objetivo General
6. Objetivos específicos
7. Marco teórico
  - 7.1. Antecedentes del proyecto.
  - 7.2. Tipos de restaurantes
  - 7.3. Tipos de servicio en restaurantes
  - 7.4. La evolución de la cocina
  - 7.5. Las tendencias vanguardistas
8. Alcance del proyecto
9. Desarrollo
  - 9.1. Planeación de un establecimiento de alimentos.
    - 9.1.1. Situación actual
    - 9.1.2. Establecimiento de metas y objetivos
    - 9.1.3. Planes de acción de objetivos y metas
    - 9.1.4. Técnica de planeación
  - 9.2. Estructura organizacional del comedor
    - 9.2.1. Identificar los departamentos (organigrama)
    - 9.2.2. Funciones del área de alimentos y bebidas.
    - 9.2.3. Descripción de puestos
  - 9.3. Estructura organizacional del departamento de Catering
    - 9.3.1. Identificar los departamentos (organigrama)
    - 9.3.2. Funciones del área de alimentos y bebidas.
    - 9.3.3. Descripción de puestos
  - 9.4. Servicio del comedor
    - 9.4.1. Montaje del comedor
    - 9.4.2. Distribución de áreas
    - 9.4.3. Proceso del servicio al cliente
  - 9.5. Servicio de catering
    - 9.5.1. Características de los eventos
    - 9.5.2. Tipos de servicio ofrecido
    - 9.5.3. Planeación de la logística de evento
    - 9.5.4. Distribución, montajes y decoraciones del área de comedor  
Planeación del sistema de operación:
    - 9.5.5. Cronograma
    - 9.5.6. Organigrama
    - 9.5.7. Cálculo de aforo
    - 9.5.8. Distribución de áreas
    - 9.5.9. Rol de actividades
      - 9.5.9.1. Instrumentos de supervisión
    - 9.5.10. Requisiciones de Insumos y equipos de comedor y cocina

- 9.5.11. Flujos de operación
- 9.5.12. Normas de operación
- 9.5.13. Servicios complementarios
- 9.6. Menú (Catering)
  - 9.6.1. Definición del tipo del menú
  - 9.6.2. Conformación del menú
  - 9.6.3. Planeación y estructuración de la carta
    - 9.6.3.1. Costos y gastos de producción
    - 9.6.3.2. Mercado meta
    - 9.6.3.3. Tipo y concepto de establecimiento de alimentos y bebidas
- 9.7. Conformación de carta (Comedor)
  - 9.7.1. Fijación de precios
  - 9.7.2. Secciones del menú
  - 9.7.3. Descripción del menú
  - 9.7.4. Presentación
  - 9.7.5. Revisión periódica del menú
- 9.8. Evaluación de calidad
  - 9.8.1. Instrumentos de medición
  - 9.8.2. Indicadores cuantitativos y cualitativos de calidad
  - 9.8.3. Diagnóstico de puntos críticos de control de la calidad
  - 9.8.4. Evaluación de resultados
  - 9.8.5. Estándares de calidad
  - 9.8.6. Estrategia de mejora
- 10. Conclusión
- 11. Bibliografía
- 12. Anexos
  - 12.1. Recetario costeadó
  - 12.2. Carta del Restaurante
  - 12.3. Foto galería con pie de página

**NOMBRE DEL PROYECTO PARA ALUMNOS DE 2° CUATRIMESTRE DEL P.E. DE GASTRONOMÍA:**

ANTOLOGÍA DE LAS COCINAS DEL MUNDO

**OBJETIVO DEL PROYECTO:** Integración de los alumnos para la planeación y estructuración de un restaurante con técnica vanguardistas, haciendo uso de los conocimientos y competencias adquiridas

**ASIGNATURAS INVOLUCRADAS:**

ASIGNATURA	PROFESOR A CARGO
Operación de Bar	L.G. Briseida Rebolledo Hernández
Métodos y Técnicas culinarias	L.G. Rodrigo Daniel López Rivera L.G. Luis Alberto López Cervantes
Fundamentos de Nutrición	L.G. Rodrigo Daniel López Rivera Ing. Mauro Vázquez Jahuey Ing. Obdulia Estrada Urbano
Manejo de Almacén	L.G. Héctor A. Arreola
Panadería	L.G. Rodrigo Daniel López Rivera L.G. Karina Vargas Rivera
Estadística	Lic. Juan Pablo Pérez Espinoza

## **GENERALIDADES:**

- La propuesta deberá ser entregada de manera impresa junto con el archivo electrónico en un CD a los coordinadores del proyecto.
- Los alumnos expondrán sus Antologías ante un grupo de directivos y profesores el día Miércoles 2 de abril del presente año, en lugar por confirmar

## **ASPECTOS GENERALES DEL TRABAJO A ENTREGAR POR LOS ALUMNOS DE SEGUNDO CUATRIMESTRE**

- 1 Portada
- 2 Índice
- 3 Introducción
- 4 Justificación
- 5 Objetivo General
- 6 Objetivos específicos
- 7 Marco teórico
  - 7.1 Antecedentes Históricos
    - 7.1.1 Bandera
    - 7.1.2 Ubicación geográfica
    - 7.1.3 Flora y Fauna
  - 7.2 Cuadro básico de ingredientes
  - 7.3 Principales exponentes gastronómicos
  - 7.4 Platillo y bebida representativa
  - 7.5 Panadería típica
  - 7.6 Métodos típicos de cocción y técnicas derivadas
  - 7.7 Aporte gastronómico mundial
  - 7.8 Calculo nutricional de una comida típica completa
  - 7.9 Tradiciones y festividades relacionadas con su gastronomía
  - 7.10 Relación alimentación-salud
  - 7.11 Viabilidad en la inserción de un comedor estudiantil temático institucional, por medio de un estudio mercado.
- 8 Conclusión
- 9 Bibliografía
- 10 Anexos