

Índice del Proyecto Integrador para los alumnos de 9no. cuatrimestre de la Licenciatura en Gastronomía

Portada

Índice

Introducción

Justificación

Alcance del Proyecto

Capítulo 1.- Cocina Oriental

Cocina China

- Ingredientes representativos de china
- Estilos de cocina china
- Descripción de cada estilo de cocina
- Platos representativos
- Descripción
- Recetas estándar

Cocina Japonesa

- Ingredientes representativos de Japón
- Estilos de cocina de Japón
- Descripción de cada estilo de cocina
- Platos representativos
- Descripción
- Recetas estándar



PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

Cocina Tai

- Ingredientes representativos de Tailandia
- Estilos de cocina Tailandesa
- Descripción de cada estilo de cocina
- Platos representativos
- Descripción
- Recetas estándar

Capítulo 2.- Gestión de la calidad en establecimientos de alimentos y bebidas

- Planteamiento del problema o definición del proyecto
- Justificación, Filosofía organizacional, Objetivos: operacionales, tácticos y estratégicos.
- Diagrama de Gantt
- Secuencia y tiempo de un proceso con el diagrama de flechas
- Definir la ruta crítica y sus holguras.
- Planes y programas de las áreas funcionales: líneas de acción, contingencias y puntos críticos de control:
 - **Recursos Humanos:**
 - Análisis de puestos: Funciones, habilidades, capacidades, aptitud, actitud y perfil del puesto - Diagnóstico de necesidades de capacitación - inducción y capacitación del personal
 - **Recursos materiales:**
 - Inventarios de instalaciones, equipo y materia prima: uso, manejo, utilidad y vida probable - compras, insumos, infraestructura, mantenimiento preventivo y correctivo



PROGRAMA EDUCATIVO DE TURISMO, GASTRONOMÍA Y DESARROLLO TURÍSTICO SUSTENTABLE

- **Recursos Financieros:**
 - Presupuestos y proyecciones.
- **Recursos Técnicos:**
 - Softwares -El menú del establecimiento
 - Inventarios -Ingeniería de procesos.
- **Normatividad aplicable:**
 - Licencias y permisos de operación.
 - Áreas de oportunidad de la operación-
 - Conclusiones

Capítulo 3.- Equipos de alto rendimiento en la integración de proyectos

- Definir las expectativas del equipo
- Etapas de desarrollo del equipo
- Nivel de madurez del equipo
- Relaciones interpersonales del equipo
- Tipo de comunicación utilizada
- Estilo de liderazgo utilizado
- Técnicas de manejo para equipos



Capítulo 4.- Análisis e Interpretación Financiera

- Costos de Producción (detallado y resumen)
- Costos de administración
- Costos financieros (en su caso)

Anexos

- Gráficas y resultados
- Comprobantes (notas, tickets en sustitución de factura electrónica).

Capítulo 5.- Ingeniería del menú

- Diseño de carta
- Tipografía
- Colores
- Selección de material
- Redacción de títulos
- Descripción de platillos
- Estrategias de posicionamiento
- Tipos y aplicaciones:



Capítulo 6.- Cocina Mexicana

- Descripción de la gastronomía poblana
- Platos típicos emblemáticos nacionales
- Descripción de la gastronomía yucateca
- Platos típicos emblemáticos nacionales
- Descripción de la gastronomía hidalguense
- Platos típicos emblemáticos nacionales
- Platos, Métodos y técnicas prehispánicos y novohispanos

Elaboro:

L.G. Luis Alberto López Cervantes

L.G. Rodrigo Daniel López Rivera

