

## ÍNDICE PROYECTO INTEGRADOR 2do CUATRIMESTRE PE DE GASTRONOMÍA

### «Feria Empresarial»

1. Introducción
2. Planteamiento del problema.
3. Objetivo general.
4. Objetivos específicos.
5. Justificación.
6. Alcances y limitaciones.
7. Fundamento teórico.
8. Antecedentes.
9. Desarrollo

### **Unidad I Administración de A y B I**

- 1 Describir concepto gastronómico y sus características.
  - 1.2 Manual de bienvenida
    - 1.2.1 Historia de la empresa
    - 1.2.2 Bienvenida
    - 1.2.3 Misión
    - 1.2.4 Visión
    - 1.2.5 Valores
    - 1.2.6 Políticas
    - 1.2.7 Objetivo general
    - 1.2.8 Objetivo específico
      - 1.2.8.1 Corto plazo (2 c /u)
      - 1.2.8.2 Mediano
      - 1.2.8.3 Largo
    - 1.2.9 Metas (3 c/u)
    - 1.2.10 Organigrama
  - 1.3.1 Manual de perfil de puestos
  - 1.3.2 Introducción manual
  - 1.3.3 Objetivo
  - 1.3.4 Descripción de perfiles
- 1.4 Manual de procedimientos
  - 1.4.1 Introducción al manual
  - 1.4.2 Objetivo
  - 1.4.3 Especificación de áreas
  - 1.4.4 Funciones (10)



## **Unidad II Estandarización de platillos**

- 2.1 Montaje
- 2.2 Tipos de Montaje
  - 2.2.1 Tradicional.
  - 2.2.2 No tradicional (BUFF).
- 2.3 Tendencias específicas
  - 2.3.1 Minimalista
  - 2.3.2 Cocina molecular
  - 2.3.3 Deconstrucción
  - 2.3.4 De Autor
  - 2.3.5 Fusión

## **Unidad III Pastelería**

- 3.1 Diseño y justificación de los pasteles a implementar.
- 3.2 Descripción de los elementos que componen al pastel.
- 3.2 Recetario costeadado.
- 3.3 Foto galería de los montajes realizados.

## **Unidad IV Fundamentos de Vitivinicultura**

- 4.1 Impacto de la enología en el desarrollo gastronómico del concepto.
- 4.2 Fichas técnicas de los vinos seleccionados.
  - 4.2.1 Nombre
  - 4.2.2 Región
  - 4.2.3 DO
  - 4.2.4 Cepa
  - 4.2.5 Casa productora
  - 4.2.6 Descripción del análisis sensorial
  - 4.2.7 Maridaje por acompañamiento y por contraste
  - 4.2.8 Justificación de la selección del maridaje.
- 4.3 Servicio del vino
  - 4.3.1 Presentación.
  - 4.3.2 Descorche.
- 4.4 Explicación del Análisis sensorial y Maridaje.

## **Unidad V Costos y presupuestos**

- 5.1 Introducción a los costos en servicios gastronómicos.
  - 5.1.2 Determinación de costos y gastos (lista de precios de insumos y tabla de gastos) y relación de proveedores.
  - 5.1.3 Punto de equilibrio y determinación de precio.



- 5.1.4 Tablas de rendimiento.
- 5.1.5 Costeo de receta estándar.
- 5.1.6 Política y control de inventarios.
- 5.2 Presupuestos en servicios gastronómicos.
  - 5.2.1 Diseño de presupuesto de servicio gastronómico.
    - 5.2.1.1 Presupuesto de compras.
    - 5.2.1.2 Presupuesto de Gastos.
    - 5.2.1.3 Presupuesto de ventas.

## **Unidad VI Formación sociocultural III**

Describir el liderazgo que aplicaran en su empresa de A y B, así como identificar el poder y la autoridad en el mismo.

- 6.2 Identificar el tipo de liderazgo en función a la toma de decisiones y en función a los objetivos de la organización y los trabajadores (deberán aplicar el grid gerencial).
- 6.3 Estructurar estrategias para resolver conflictos dentro de la empresa de A y B, mencionando sus posibles causas y efectos.
- 6.4 Aplicar las técnicas de negociación (ganar-ganar, ganar-perder, perder-perder).
- 6.5 Desarrollar las herramientas para la toma de decisiones en situaciones críticas que se pudiesen suscitar en su empresa de A y B (Ishikawa, Pareto, Árbol de decisiones)

### **1. Portada**

**a. Logotipo de la UTVM y del P.E.**

**b. Nombre del proyecto**

**c. Participantes**

**d. Fecha**

### **2. Bibliografía**

### **3. Resultados**

### **4. Conclusiones**

### **5. Recomendaciones**

### **6. Índice general**

### **7. Referencias bibliográficas**

### **8. Anexos.**

