

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

PLANEACIÓN DE EVENTOS

OBJETIVO DEL PROYECTO: El alumno realizará la planeación y exposición de un evento social, institucional y recreativo, poniendo en práctica los conocimientos y competencias adquiridas en su desarrollo académico.

ASIGNATURAS INVOLUCRADAS:

ASIGNATURA	PROFESOR A CARGO
Proyecto Integrador II	Mtra. Ana Rosa Cruz González L.G. Karina Vargas Rivera
Evaluación de servicios gastronómicos	Ing. Diego A. Castañeda Moreno
Conformación de menús	L.G. Héctor A. Pérez Arreola Mtra. Ana Rosa Cruz González
Logística de eventos	L.G. Héctor A. Pérez Arreola Lic. Edith Carmina Sánchez Trejo
Expresión oral y escrita	Lic. Rodrigo Acevedo Domínguez

GENERALIDADES:

- La propuesta deberá ser entregada de manera digital en un CD con portada a los coordinadores del proyecto (viernes 15 de abril en horario de 8:00 a 17:00 hrs. únicamente).
- Los alumnos expondrán sus eventos ante un grupo de docentes los días 5 (A), 6 (B) y 7 (C) de abril del año en curso en el jardín lateral del edificio H (horario por definir).

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 **Logística de eventos**
 - 7.1.1 Elementos de Planeación de los Eventos
 - 7.1.1.1 Tipo de evento
 - 7.1.1.2 Planeación de la logística
 - 7.1.1.3 Cronograma
 - 7.1.1.4 Organigrama
 - 7.1.1.5 Distribución de áreas
 - 7.1.1.6 Calculo de aforo
 - 7.1.1.7 Distribución de áreas
 - 7.1.1.8 Equipos de cocina y comedor
 - 7.1.1.9 Personal
 - 7.1.1.10 Insumos
 - 7.1.1.11 Planteamiento de menú
 - 7.1.1.12 Técnicas de servicio
 - 7.1.1.13 Flujos de operación
 - 7.1.1.14 Normas de operación
 - 7.1.1.15 Servicios complementarios
 - 7.1.1.16 Tipos de montajes
 - 7.1.1.17 Instrumentos de evaluación
 - 7.1.2 Catering
 - 7.1.3 Decoración y ambientación
 - 7.1.4 Preparación de alimentos y bebidas a gran escala
 - 7.2 **Evaluación de servicios gastronómicos.**
 - 7.2.1 Procedimientos del proyecto
 - 7.2.2 Identificar los puntos críticos del proceso
 - 7.2.3 Realizar un estudio y análisis por medio de una herramienta de control de la calidad.
 - 7.2.4 Justificación de la herramienta seleccionada
 - 7.3 **Conformación de menús**
 - 7.3.1 Identificar el tipo de menú
 - 7.3.1.1 Menú de degustación
 - 7.3.1.2 Menú cíclico
 - 7.3.1.3 Menú de temporada
 - 7.3.1.4 Menú temático
 - 7.3.1.5 Menú especialidad
 - 7.3.1.6 Menú conceptual
 - 7.3.1.7 Institucional
 - 7.4.1 Explicar la conformación del menú
 - 7.4.2 Reconocer métodos y técnicas culinarias
 - 7.4.3 Carta
 - 7.4.3.1 Costos y gastos de producción
 - 7.4.3.2 Mercado meta
 - 7.4.3.3 Tipo y concepto de establecimiento de alimentos y bebidas

7.4.3.4 Conformación de la carta.

7.4.3.5 Fijación de precios y secciones del menú

8. Conclusión

9. Bibliografía

10. Anexos

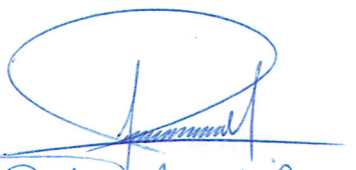
10.1. Recetario costeadado

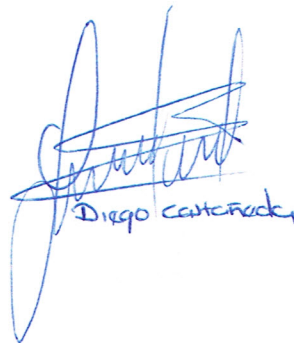
10.2. Carta del Restaurante

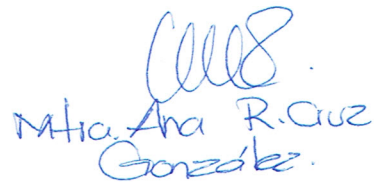
10.3. Foto galería con pie de página


NOTA: Para efectos de la evaluación por parte de la materia de expresión oral y escrita, se tomará en cuenta lo siguiente:

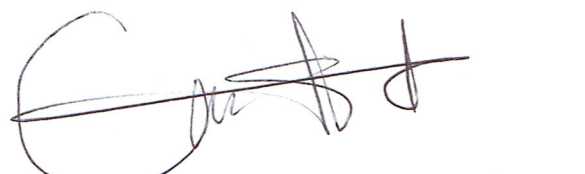
- El contenido del escrito debe de contener las cualidades de la redacción, implícitas en el desarrollo del mismo.
- Para la exposición, se revisará el contenido de su material a exponer.



Rodrigo Acevedo Ojeda.


Diego Castañeda


Mtra. Ana R. Cruz
González.


L.G. Karina Vargas Rivera


Lic. Edith Carmina Sánchez
Trejo


L.G. Héctor Pérez Arceola