

DESARROLLO DEL PROYECTO INTEGRADOR DEL 5TO CUATRIMESTRE DE GASTRONOMÍA

INTRODUCCIÓN

Los profesionistas de la gastronomía, no solo deben preocuparse por la preparación y satisfacción de las necesidades y expectativas de sus clientes, también pueden organizar eventos para dar a conocer sus habilidades.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital existen las instalaciones de un comedor universitario las cuales por razones desconocidas están suspendidas desde hace más de 1 año, durante ese periodo los estudiantes y personal universitario cubre sus necesidades alimenticias con los establecimientos de alimentos y bebidas que se encuentran a los alrededores de la institución, los cuales ofrecen comidas a bajo costo pero también de baja calidad ya que los aportes nutricionales y las preparaciones son muy sencillas, pero sobre todo que no manejan las características necesarias para un control higiénico de la manipulación de los alimentos.

OBJETIVO

Gestionar eventos y servicios gastronómicos, a partir de la planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación, para satisfacer los requerimientos del cliente y contribuir al desarrollo económico de la región.

OBJETIVO GENERAL

Administrar un evento social, donde se oferten alimentos y bebidas, a través de un servicio de catering, en las instalaciones de la Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definición de espacios y gestión de los recursos necesarios para llevar a cabo el evento (materiales, espaciales, alimenticios, equipo)
- Identificación de necesidades y expectativas de los posibles clientes.
- Difusión de la actividad a través de carteles, al interior de la universidad.
- Elaboración de platillos acorde a un presupuesto de no mayor a \$45.00 .
- Análisis de los resultados de la actividad (impacto social, económico y ambiental)

JUSTIFICACIÓN

Los alumnos de 5to cuatrimestre del programa educativo de TSU en gastronomía pretenden retomar las necesidades de los estudiantes, docentes, personal administrativo y de dirección estructurando un servicio de catering donde se brindaran alimentos a un costo accesible a la

[Handwritten signatures and scribbles on the right margin]

PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA Y TURISMO

comunidad universitaria brindando alimentos de calidad con manejos higiénicos adecuados y un servicio de primera, aprovechando las instalaciones del laboratorio de alimentos y bebidas del edificio H donde los alimentos tendrán porciones abundantes y del agrado de los comensales, con preparaciones y presentaciones equilibradas y balanceadas nutricionalmente.

ALCANCE Y LIMITACIONES

El propósito es el promover la cultura de los comedores y servicio de catering, así como el desarrollo gastronómico, cultural y económico de la región con el fin de promover nuevas actividades recreativas que generan beneficios a la población.

Los beneficiados serán:

Los estudiantes pondrán en práctica sus habilidades y fortalecerán sus competencias.
Los clientes podrán degustar platillos, elaborados con estrictas normas de higiene y calidad.
Los clientes podrán retomar una alimentación sana que genera beneficios a la población estudiantil

La Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital demostrara que sus estudiantes son capaces de desarrollar proyectos que generaran beneficios a la comunidad haciendo análisis de las necesidades de la población llevando a cabo alternativas de impacto socio cultural y ambiental

Los o las limitaciones son principalmente económicas así como de equipo con cierto propósito ya que en esta ocasión los estudiantes deben de aprender a utilizar el equipo y materiales que existen dentro del laboratorio de alimentos y bebidas y limitar su producción a un monto no mayor de \$45.00 pesos

FUNDAMENTO TEORICO

A todo estudiante de la Licenciatura en Gastronomía nos enorgullece ofrecer una excelente variedad de opciones de alimentos y bebidas diseñadas para satisfacer todas las necesidades. Nuestra labor es el ofrecer soluciones globales para todos los requisitos de catering, y atender comidas por día. Todo estudiante de Gastronomía se prepara con la finalidad de tener la capacidad, el conocimiento y la fuerza financiera para movilizar a todos los equipos y materiales necesarios para proporcionar solamente los mejores servicios de alimentación, sin poner en riesgo los requisitos Ocupacional Alimentos y Ambiental de la Salud, de Seguridad y de saneamiento. El programa de gastronomía de la UTVM reconoce plenamente la importancia de una buena comida, específicamente en las operaciones más remotas.

Los alumnos de 5to cuatrimestre del programa de TSU en Gastronomía proporcionaran un servicios de catering para la comunidad universitaria en apoyo de la economía y sobre todo mejorando el sabor, presentación, condiciones organolépticas y nutricionales de los platillos a elaborar y del mismo modo brindando un servicio de calidad.



PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMIA Y TURISMO

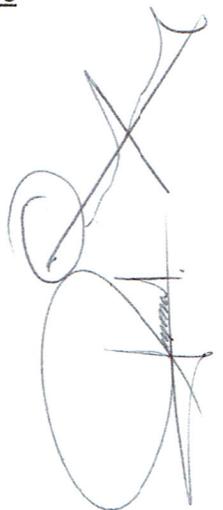
COMPETENCIAS QUE SE FORTALECEN

- Coordinar la operación de productos gastronómicos, de acuerdo a estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad y fortalecimiento de la industria y cultura gastronómica.
- *Fortalecer las habilidades de una planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación, para satisfacer los requerimientos del cliente y contribuir al desarrollo económico.*

DESARROLLO

I. ALCANCE

- a. Actividad:
Servicio de catering a un grupo de 50 personas
- b. Personas involucradas:
Los participantes serán los alumnos del 5to cuatrimestre del P.E. de TSU en gastronomía así como los docentes involucrados en las materias del mismo
- c. Platillos :
Los platillos a elaborar serán los siguientes:
 - Sopa de frijol
 - Crema de zucchini
 - Arroz al cúrcuma
 - Espagueti al burro
 - Escalopas de pollo en mole de cilantro
 - Filete de crepe al estilo Michoacán
 - Medallones de pollo con rajas de poblano y requesón
 - Papatzules
 - Crema de soletas
 - Mousse de fresa
 - Falso tiramisú de mango
 - Flan de almendras
- d. Tiempo:
El servicio se brindará los días 7, 10 y 11 de abril en un horario de 12:00 a 16:00 horas



PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA Y TURISMO

II. Tiempo

a. Cronograma de actividades

17-3-17	18-3-17	20-3-17	21-3-17	22-3-17	23-3-17
Informe de actividades a los alumnos involucrados		Desarrollo del menú			Selección y estandarización de las recetas
24-3-17	25-3-17	27-3-17	28-3-17	29-3-17	30-3-17
		Selección de proveedores y materias primas		Costeo de las recetas y valoración de los aportes nutricionales	
31-3-17	1-4-17	2-4-17	3-4-17	4-4-17	5-4-17
		Pruebas de menú: presentación, selección de ingredientes, etc			
6-4-17	7-4-17	10-4-17	11-4-17		
	Desarrollo y elaboración del proyecto integrador	Desarrollo y elaboración del proyecto integrador	Desarrollo y elaboración del proyecto integrador		

MATERIAS QUE SE INVOLUCRAN

- Evaluación de servicios gastronómicos
- Conformación de menús
- Logística de eventos
- Integradora II
- Expresión Oral y Escrita

PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA Y TURISMO

Índice del Proyecto Integrador de 5to cuatrimestre de Gastronomía

UNIDAD I Evaluación de Servicios Gastronómicos

- 1.1 Diagramas de flujo de las áreas de servicio y áreas a desarrollar
- 1.1.2 Diagrama de cocina
- 1.1.3 Diagrama de Servicio
- 1.1.4 Diagrama de Compras
- 1.1.5 Diagrama de Logística
- 2.1 Check list.
- 2.1.2 Check list cocina
- 2.1.3 Check list servicio
- 3.1 Encuesta de satisfacción

UNIDAD II Conformación de menús

- 2.1 Identificación de tipo de menú a emplear
- 2.2 Aportación nutricional del menú
- 2.3 Costeo de las recetas
- 2.4 Diseño del menú o forma de presentación del mismo
- 2.5 Identificación del mercado del menú

UNIDAD III Logística de eventos

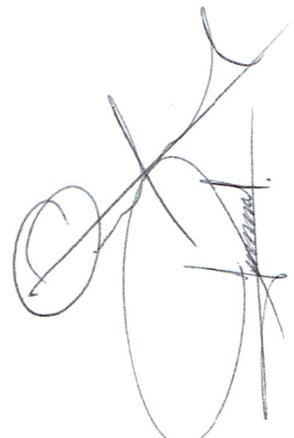
- 3.1 -Planteamiento del menú.
- 3.1.2 -Presupuesto.
- 3.1.3 -Producción y montaje.
- 3.2 -Reconocer los tipos de servicio.
- 3.3 -Cálculo de aforo y distribución de áreas.
- 3.4 - Equipos de cocina y comedor.
- 3.5- Personal.
- 3.6 - Insumos.
- 3.7 - Planteamiento del menú
- 3.8 - Técnicas de servicio.
- 3.9 - Concepto de catering.
- 3-9.1 - Estructura e instalaciones de áreas operativas y los stands.

UNIDAD IV Expresión Oral y Escrita

- 4.1 Estrategias para hablar en público
- 4.2 Cualidades de la voz
- 4.2.2 Volumen, ritmo, timbre, tono, velocidad, entonación, dicción y uso de pausas
- 4.3 Comunicación no verbal
- 4.5 Imagen personal

PARTICIPANTES

Grupos de 5to



PROGRAMA EDUCATIVO DE GASTRONOMÍA Y TURISMO

Docentes:

Lic. Héctor Alonso Pérez Arreola
Mtra. Ana Rosa Cruz Gonzales
Mtra. Karina Vargas Rivera
Lic. Oscar Flores Candanedo
Mtra. Denhi Villeda Muñoz
Mtra. Haidé Hernández
Lic. Rodrigo Acevedo

LUGAR

Laboratorio de A y B del edificio H de la UTVM

RECURSOS

Infraestructura
Materiales
Insumos

ELEMENTOS QUE DEBE DE CONTENER EL TRABAJO

- 1. Portada**
 - a. Logotipo de la UTVM y del P.E.**
 - b. Grado, grupo**
 - c. Participantes**
 - d. Fecha**
- 2. Bibliografía**
- 3. Resultados**
- 4. Conclusiones**
- 5. Recomendaciones**
- 6. Índice general**
- 7. Referencias bibliográficas**
- 8. Anexos.**