


## ASIGNATURA DE OPERACIÓN DE BAR

<b>1. Competencias</b>	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
<b>2. Cuatrimestre</b>	Segundo
<b>3. Horas Teóricas</b>	25
<b>4. Horas Prácticas</b>	50
<b>5. Horas Totales</b>	75
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	5
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno operará el área de bar, a través de la organización del personal y equipamiento, así como la preparación de cocteles y bebidas, para complementar los servicios gastronómicos y contribuir a la calidad y rentabilidad de las organizaciones de alimentos y bebidas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Introducción a la coctelería</b>	5	5	10
<b>II. Coctelería y montaje de bebidas</b>	10	25	35
<b>III. Cafés, té e infusiones</b>	10	20	30
<b>Totales</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	<b>75</b>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# OPERACIÓN DE BAR

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>I. Introducción a la coctelería</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	5
<b>3. Horas Prácticas</b>	5
<b>4. Horas Totales</b>	10
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno organizará el equipo y personal de un bar para contribuir a optimizar la operación de una empresa gastronómica.


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Evolución de los servicios de bebidas	<p>Identificar los antecedentes y características de las etapas en la historia de la coctelería.</p> <p>Definir los conceptos y términos de coctelería, como: coctel, mixología, bar o barra, bartender, cantina, cantinero.</p> <p>Identificar los servicios de bebidas como factor cultural y como oferta gastronómica.</p>		<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>
Organización de un bar	<p>Explicar la y funciones en el área de bar.</p> <p>Identificar los utensilios, equipo mayor y menor específicos del área de bar.</p> <p>Describir el uso de los diferentes tipos de cristalería y loza: Vasos, copas, jarras, tazas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas con las funciones del personal de bar.</p> <p>Elaborar fichas técnicas con la descripción y el uso del equipamiento de bar.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

## OPERACIÓN DE BAR

### PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso elaborará una propuesta de organización de bar que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Distribución de las áreas dentro del bar</li> <li>- Descripción de las funciones asignadas.</li> <li>-Selección de equipo, utensilios, cristalería y loza con su justificación.</li> <li>-Fichas técnicas del equipo.</li> <li>-Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar la evolución de los servicios de bebidas.</li> <li>2. Comprender los principales conceptos y términos utilizados en coctelería.</li> <li>3. Analizar funciones del área de bar.</li> <li>4. Comprender el uso del equipamiento del área de bar.</li> </ol>	<p>Estudio de casos Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

## OPERACIÓN DE BAR

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Análisis de casos	Equipo multimedia internet Equipamiento de bar Impresos de casos

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

## OPERACIÓN DE BAR


### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Coctelería y montaje de bebidas</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	25
<b>4. Horas Totales</b>	35
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno desarrollará cócteles y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, para complementar la oferta de servicios gastronómicos.


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Introducción a la coctelería	Identificar las clasificaciones de los cocteles según sus propiedades: aperitivos, refrescantes, nutritivos, digestivos, terapéuticos, cortos, medianos y largos.	Elaborar garnituras y adornos con frutas, verduras y hojas.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Proactividad Creatividad Trabajo bajo presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de servicio

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Bebidas complementarias	<p>Identificar los mezcladores utilizados en tragos largos: jugos, gaseosas, y derivados lácteos.</p> <p>Identificar aderezos, cremas, jarabes y salsas utilizadas en cocteles.</p> <p>Explicar los métodos de preparación de bebidas sin alcohol: cocteles, y bebidas de acompañamiento.</p> <p>Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de bebidas</p>	<p>Preparar bebidas sin alcohol, de acompañamiento.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de bebidas complementarias.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Fermentados	<p>Identificar los tipos de bebidas fermentadas que se utilizan en un bar.</p> <p>Identificar los tipos de Vino: blanco, tinto, rosado, y espumosos y vinos generosos.</p> <p>Identificar las principales características y procesos de elaboración de los tipos de cerveza: Ale, Bitter, Mild, Porter, Stout, lager y pilsner.</p> <p>Identificar otros tipos de fermentados regionales.</p> <p>Explicar los métodos de elaboración de cocteles a base de bebidas fermentadas: directos y edificados.</p> <p>Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de cocteles a base de bebidas fermentadas.</p>	<p>Preparar cocteles a base de bebidas fermentadas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de cocteles a base de bebidas fermentadas.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Destilados	<p>Explicar el método de destilación del alcohol.</p> <p>Identificar los tipos de bebidas destiladas que se utilizan en un bar.</p> <p>Identificar el origen, procesos de elaboración y presentaciones de los principales destilados: Sin añejamiento -Vodka, Ginebra, Tequila blanco, mezcal, ron blanco, pisco. Con añejamiento -Brandy, Coñac, Armañac, Ron, Tequila, Mezcal, Whisky, Bourbon.</p> <p>Explicar los métodos de elaboración de cocteles: -directos, refrescados, batidos, mezclados, licuados y edificados.</p> <p>Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de cocteles a base de bebidas destiladas.</p>	<p>Preparar cocteles a base de bebidas destiladas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de cocteles a base de bebidas destiladas.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo bajo presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	




Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Licores y cremas	<p>Explicar las características de los licores y las cremas.</p> <p>Identificar el origen, procesos de elaboración y presentaciones de los principales licores y cremas.</p> <p>Explicar la estructura de la ficha técnica de preparación de cocteles a base de licores y cremas.</p>	<p>Preparar cocteles a base de licores y cremas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de cocteles a base de licores y cremas.</p>	<p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>proactividad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# OPERACIÓN DE BAR

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso de servicio de bar, preparará bebidas alcohólicas y no alcohólicas y entregará un catálogo que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción de los procesos de elaboración de fermentados, destilados, licores y cremas.</li> <li>- Fichas técnicas de las bebidas preparadas con su fotografía.</li> <li>- Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar la clasificación de los cocteles según sus propiedades,</li> <li>2. Comprender procedimiento de elaboración de garnituras y adornos de cocteles.</li> <li>3. Comprender los procesos de elaboración de fermentados, destilados, licores y cremas.</li> <li>4. Comprender los métodos de preparación de bebidas con diferentes bases.</li> <li>5. Analizar la estructura de las fichas técnicas de elaboración de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.</li> <li>6. Seleccionar bebidas y cócteles de bar.</li> </ol>	<p>Ejercicio práctico Lista de verificación</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	


## OPERACIÓN DE BAR

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Análisis de casos	Equipo multimedia internet Equipamiento de bar Impresos de casos

## ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# OPERACIÓN DE BAR


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>III. Cafés, té e infusiones</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	20
<b>4. Horas Totales</b>	30
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno desarrollará técnicas para la preparación de cafés, té e infusiones, para complementar la oferta de servicios gastronómicos.


<b>Temas</b>	<b>Saber</b>	<b>Saber hacer</b>	<b>Ser</b>
Origen, evolución y baya del café	<p>Identificar las etapas de la historia y evolución del consumo del café.</p> <p>Identificar los tipos de bayas del café.</p> <p>Identificar el proceso de producción de los diferentes tipos de baya del café.</p>	Elaborar fichas técnicas de los diferentes tipos de bayas del café y de sus procesos de elaboración.	<p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>proactividad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Proceso de preparación del café	<p>Identificar los tipos de torrefacción del grano: -Tiempo -Temperatura</p> <p>Identificar los tipos de molienda del grano de acuerdo a la forma de extracción de la esencia del café.</p> <p>Identificar las máquinas para extracción de la esencia del café y su funcionamiento. -Chemex -Dripper V60 -Coffee Syphon -Percoladora -Prensas -Expresso</p> <p>Identificar las características organolépticas de los tipos de café de acuerdo a su proceso de extracción y al tipo de grano.</p> <p>Identificar los elementos suplementarios en la preparación de café.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de los diferentes tipos de café y sus características organolépticas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de las diferentes máquinas para extracción de café.</p>	<p>puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud honestidad proactividad creatividad trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Origen, evolución y procesos de elaboración de tés, tisanas e infusiones	<p>Identificar las etapas de la historia y evolución de los tés, tisanas e infusiones.</p> <p>Identificar las características de la camelia sinensis y sus beneficios.</p> <p>Identificar las características del rooibos y sus beneficios.</p> <p>Identificar los tipos de tés, características organolépticas, temperaturas y tiempos de infusión.</p> <p>-Té blanco -Té verde -Té oolong -Té rojo -Té negro</p> <p>Identificar los tipos de tisanas e infusiones, características organolépticas, temperaturas y tiempos de infusión.</p> <p>-Rooibos -Frutas -Mezcla de plantas</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de los diferentes tipos de tés, tisanas e infusiones.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de los procesos de elaboración tipos de tés, tisanas e infusiones.</p>	<p>puntualidad</p> <p>trabajo en equipo</p> <p>responsabilidad</p> <p>pulcritud</p> <p>honestidad</p> <p>proactividad</p> <p>creatividad</p> <p>trabajo bajo presión</p> <p>autocontrol</p> <p>compromiso</p> <p>respeto</p> <p>actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Proceso de preparación de tés y tisanas	<p>Identificar los tipos de torrefacción del grano: -Tiempo -Temperatura</p> <p>Identificar los tipos de molienda del grano de acuerdo a la forma de extracción de la esencia del café.</p> <p>Identificar las máquinas para extracción de la esencia del café y su funcionamiento. -Chemex -Dripper V60 -Coffee Syphon -Percoladora -Prensas -Expresso</p> <p>Identificar las características organolépticas de los tipos de café de acuerdo a su proceso de extracción y al tipo de grano.</p> <p>Identificar los elementos suplementarios en la preparación de café.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de los diferentes tipos de café y sus características organolépticas.</p> <p>Elaborar fichas técnicas de las diferentes máquinas para extracción de café.</p>	<p>puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud honestidad proactividad creatividad trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# OPERACIÓN DE BAR

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso de servicio de bar, preparará cafés, té, tisanas e infusiones y entregará un catálogo que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descripción de los procesos de elaboración de cafés, té, tisanas e infusiones.</li> <li>- Fichas técnicas de las bebidas preparadas con su fotografía.</li> <li>- Lista de verificación del manejo higiénico de la preparación de las bebidas</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar la clasificación de tipos de cafés, té, tisanas e infusiones.</li> <li>2. Comprender los procesos de elaboración de cafés, té, tisanas e infusiones.</li> <li>3. Analizar la estructura de las fichas técnicas de elaboración de cafés, té, tisanas e infusiones.</li> </ol>	<p>Ejercicio práctico Lista de verificación</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	




## OPERACIÓN DE BAR

### PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de casos Equipos colaborativos Prácticas de laboratorio	Equipo multimedia internet Equipamiento de bar Impresos de casos Catálogos

### ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	


## OPERACIÓN DE BAR

### CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE CONTRIBUYE LA ASIGNATURA


Capacidad	Criterios de Desempeño
Desarrollar bebidas alcohólicas y no alcohólicas a partir de la receta estándar, la selección de insumos, técnicas de coctelería y de montaje, y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.	<p>Demuestra y presenta la preparación de un catálogo de cocteles con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los ingredientes</li> <li>- técnicas y métodos de coctelería</li> <li>- organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega.</li> </ul> <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- Cantidad acorde a la receta estándar</li> <li>- estética y cristalería acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tipo de bebidas</li> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- técnicas de coctelería</li> <li>- temperatura de servicio</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, cantidades y rendimientos</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	


Capacidad	Criterios de Desempeño
Planear la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas considerando los tiempos y movimientos, la oferta y demanda, los recursos disponibles, técnicas de planeación y las políticas de la organización, para cumplir las metas y optimizar los recursos.	<p>Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- menú a preparar</li> <li>- tipo de servicio</li> <li>- número de comensales</li> <li>- requisiciones de insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios</li> <li>- requisiciones de personal</li> <li>- Cronograma de actividades con los tiempos y responsables</li> <li>- Roles de personal</li> <li>- Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina</li> <li>- receta estándar</li> <li>- Presupuesto de operación del área</li> <li>- indicadores de desempeño</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

Capacidad	Criterios de Desempeño
Organizar preparación de alimentos y bebidas a gran escala A través de la estimación de insumos, bases culinarias, manejo de almacén, y sistemas de producción, para cubrir la demanda de volúmenes de consumo requeridos en comisariato y eventos sociales.	<p>Realiza un evento de preparación de alimentos y bebidas a gran escala, e integra un plan de producción considerando los requerimientos del cliente que contenga:</p> <p>A) Flujo de operación de la producción</p> <p>B) PREPARACIÓN A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>manejo higiénico de los insumos</li> <li>- manejo de almacén</li> <li>- técnicas y métodos de bases culinarias</li> <li>- organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place, tiempo de entrega y requerimientos de mano de obra</li> </ul> <p>C) MONTAJE Y PRESENTACIÓN A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- limpieza</li> <li>- características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura</li> <li>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF)</li> <li>- tipo de loza a utilizar</li> </ul> <p>D) RECETA ESTÁNDAR A GRAN ESCALA</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes: productos alimenticios naturales y procesados</li> <li>- sistemas de producción apegados a la normatividad</li> <li>- técnicas y equipos de producción en volumen a utilizar</li> <li>- temperaturas de cocción, de servicio y de conservación</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- aporte nutrimental</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	


Capacidad	Criterios de Desempeño
Coordinar la operación del servicio gastronómico de acuerdo a la planeación de la logística determinada, herramientas de supervisión y gestión de los recursos, para resolver contingencias y cumplir con los requerimientos del cliente.	<p>Supervisa la operación de un servicio gastronómico y lo registra en un control maestro, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima</li> <li>- actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas</li> <li>- observaciones e incidencias</li> </ul>
Supervisar la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas a través de herramientas de supervisión y los estándares de calidad, para cumplir con la planeación establecida y contribuir a la rentabilidad de la organización.	<p>Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión</li> <li>- verificación de la planeación de la operación</li> <li>- resultados de la supervisión</li> <li>- propuestas de corrección y de mejor</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	

# OPERACIÓN DE BAR

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Luis Macías	(2007)	<i>Manual del Barman</i>	México, D. F.	México	Editores mexicanos unidos s.a.
Patrice Millet	(2007)	<i>En la Cocina Cócteles Tragos Largos</i>	Madrid	España	Susaeta
María Constantino	(2012)	<i>El libro de los Cócteles</i>	Tailandia	Tailandia	Bonvivan
Petroni F.	(2017)	<i>Sommelier de té</i>	Barcelona	España	Degustis
Bisogno V.	(2015)	<i>Manual del sommelier de té</i>	Madrid	España	Fusión
Stephenson, Tristan	(2016)	<i>The Curious Bartender, Volume I</i>	Londres	Inglaterra	Ryland Peters & Small
Stephenson, Tristan	(2018)	<i>The Curious Bartender, Volume II</i>	Londres	Inglaterra	Ryland Peters & Small
Ossenblok, Kim	(2018)	<i>¡Al Grano! La guía para comprar, preparar y degustar el mejor café</i>	Madrid	España	Ediciones Oberon
Cheadle, Louise; Kilby, Nick	(2016)	<i>El libro del Té</i>	Barcelona	España	Blume
Webb, Tim; Beaumont, Stephen	(2017)	<i>El Atlas Mundial de la Cerveza</i>	Barcelona	España	Blume
D.K. Ching	(2015)	<i>Cafemanía, el gran libro del café</i>	Barcelona	España	Altea
Harrison J.	(2015)	<i>Destilados</i>	París	Francia	Blume
María Constantino	(2012)	<i>El libro de los Cócteles</i>	Tailandia	Tailandia	Bonvivan
Mañez C	(2008)	<i>Atlas ilustrado de las infusiones; café, té y tisanas</i>	Madrid	España.	Susaeta

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>	Dirección Académica	
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T. y P.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2018	