

1. Datos Generales de la asignatura

Nombre de la asignatura:	Banquetes
Clave de la asignatura:	GSC-1001
SATCA¹:	2-2-4
Carrera:	Gastronomía

2. Presentación

Caracterización de la asignatura
<p>En la asignatura de Banquetes se aportan al perfil del egresado de la Licenciatura de Gastronomía, las bases procedimentales, conceptuales y actitudinales para la atención del cliente, el cual organiza, desarrolla y genera logística y montaje de un evento o banquete. Propicia el desarrollo de las habilidades para diseñar planes de trabajo, habilidades de liderazgo y además trabajo en equipo.</p> <p>Integra los conocimientos adquiridos en las asignaturas de Bases Culinarias, Escultura en Hielo y Mukimono, Enología y Vitivinicultura y Coctelería, siendo estas asignaturas las bases para la realización y supervisión de un evento en particular. Que le permita demostrar sus conocimientos en un ámbito laboral.</p>
Intención didáctica
<p>Considerando que el estudiante de la Lic. en Gastronomía desarrolla una base sólida de gestión empresarial, liderazgo, innovación y trabajo en equipo.</p> <p>Se contempla que en el primer tema desarrolle y conozca la historia, operación y los puestos que intervienen en la elaboración de banquetes. Integra los departamentos encargados de los mismos.</p> <p>El segundo tema contempla las características, tipos y trabajos previos llevados a cabo; antes, durante y después del servicio, así como la organización y el montaje, permitiéndole intervenir en el proceso llevado a cabo en la atención al cliente.</p> <p>En el tercer tema analiza y estudia los tipos de menú que existen, así como los productos con los cuales están elaborados, permiten elaborar una propuesta adecuada a las necesidades del cliente.</p> <p>En el tema cuatro el estudiante aborda los contenidos que le permiten llevar a cabo el desarrollo y elaboración de platillos para eventos o banquetes, así como en su logística y organización, desarrollando propuestas para presentar al cliente y llevar a cabo la producción de un evento.</p> <p>En el último tema estudia las características de las diferentes temáticas que se pueden</p>

¹ Sistema de Asignación y Transferencia de Créditos Académicos

encontrar en los eventos, desarrolla y genera un proyecto en el cuál integra los conocimientos adquiridos.

Esta asignatura forma parte de un conjunto de programas, que logran que el estudiante dirija eventos, involucrándose en todos los aspectos, como son el montaje, servicio, preparación y presentación de alimentos.

3. Participantes en el diseño y seguimiento curricular del programa

Lugar y fecha de elaboración o revisión	Participantes	Evento
Instituto Tecnológico Superior de Puerto Vallarta del 10 al 14 de agosto de 2009.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Bahía de Banderas, Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Diseño e Innovación Curricular para el Desarrollo y Formación de Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería Petrolera y Gastronomía.
Instituto Tecnológico de Villahermosa del 24 al 28 de mayo de 2010.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Puerto Vallarta y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Consolidación de los Programas en Competencias Profesionales de las Carreras de Ingeniería en Geociencias, Ingeniería en Energías Renovables, Ingeniería en Tecnologías de la Información y Comunicaciones, y Gastronomía.
Tecnológico Nacional de México, del 26 al 30 de agosto de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Chimalhuacán, Cd. Constitución, Escárcega, Los Cabos, Oriente del Estado de México, Puerto Vallarta, Teposcolula y Valle de Bravo.	Reunión Nacional de Seguimiento Curricular de las carreras de Ingeniería en Nanotecnología, Ingeniería Petrolera, Ingeniería en Acuicultura, Ingeniería en Pesquerías, Ingeniería Naval y Gastronomía del SNIT.
Instituto Tecnológico de Cd. Constitución durante septiembre-diciembre de 2013.	Representantes de los Institutos Tecnológicos de: Cd. Constitución	Reunión de Revisión Curricular de Gastronomía.

4. Competencia(s) a desarrollar

Competencia(s) específica(s) de la asignatura

Aplica las diferentes formas de montar, organizar, desarrollar y presentar eventos, los cuales le permiten desempeñarse correctamente en el ámbito de su profesión.

5. Competencias previas

Son fundamentales para esta asignatura, bases culinarias, cocina mexicana y cocinas de especialidad, técnicas culinarias, para la elaboración de platillos y presentación, el montaje, decoración y eventos temáticos.

6. Temario

No.	Temas	Subtemas
1	Introducción a banquetes	1.1 Historia de los banquetes 1.2 Banquetes en la actualidad 1.3 Distribución del personal 1.3.1 Descripción de puestos 1.3.2 Organización y operatividad del departamento 1.4 Mobiliario y equipo 1.4.1 Tipos de cocinas 1.4.2 Distribución del equipo 1.5 Plaque 1.6 Cristalería 1.7 Loza 1.8 Mantelería
2	Tipos de servicio y atención al cliente	2.1 Tipos de servicio 2.1.1 Americano 2.1.2 Francés 2.1.3 Ruso 2.1.4 Inglés 2.1.5 Gueridon 2.1.6 Buffet 2.1.7 Snacks 2.1.8 Room Service 2.2 Ventajas y desventajas 2.3 Trabajos previos 2.3.1 Mantenimiento 2.3.2 Limpieza 2.3.3 Mise en place 2.4 Funciones de los principales puestos 2.5 Tipos de montaje 2.5.1 Doblar servilletas 2.5.2 Montaje de mesas

3	Selección del menú para banquetes	<ul style="list-style-type: none"> 3.1 Planeación de necesidades 3.2 Elaboración de Menús según necesidades del cliente <ul style="list-style-type: none"> 3.2.1 Menús estacionales 3.2.2 Menús saludables 3.2.3 Menús Cíclicos 3.3 Surtido de stocks 3.4 Presentación de pruebas al cliente
4	Operatividad del servicio de banquetes	<ul style="list-style-type: none"> 4.1 Integración de recursos, requisiciones, personal y equipo de servicio 4.2 Logística y operación en eventos 4.3 Alimentos durante reuniones 4.4 Elaboración de banquetes <ul style="list-style-type: none"> 4.4.1 Servicio de canapés <ul style="list-style-type: none"> 4.4.1.1 Dulces 4.4.1.2 Salados 4.4.2 Parrilladas 4.4.3 Taquizas
5	Eventos temáticos	<ul style="list-style-type: none"> 5.1 Organización, operación y logística de eventos 5.2 Ambientación del evento 5.3 Menús 5.4 Entretenimiento 5.5 Realización de un evento
6	Banquetes a gran escala	<ul style="list-style-type: none"> 6.1 Organización, operación y logística 6.2 Menús 6.3 Desarrollo del evento

7. Actividades de aprendizaje de los temas

Introducción a banquetes	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <p>Identifica la historia y descripción de puestos desempeñados para identificar las funciones de cada uno.</p> <p>Distingue el equipo de servicio y producción para poder emplearlo en la práctica.</p> <p>Competencias Instrumentales. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Capacidad de comunicación oral y escrita Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p>Competencias Interpersonales. Capacidad de trabajo en equipo. Compromiso ético.</p> <p>Competencias Sistémicas. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa Compromiso con su medio socio-cultural</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Consultar fuentes de información para conocer las funciones específicas sobre los puestos que desempeña en organización de eventos. • Identificar y conocer las características del equipo que se debe utilizar en la preparación de platillos. • Investigación documental / bibliográfica • Lectura y reporte de lectura (cuestionario, resumen, síntesis, ensayo)- • Cuadro sinóptico • Cuadro comparativa • Desarrollo de prácticas • Reporte de prácticas
Tipos de servicio y atención al cliente	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s):</p> <p>Reconoce los tipos de servicio que puede ofrecer para la satisfacción del cliente, trabajando de manera efectiva en equipo, resolviendo los inconvenientes que pueda presentar.</p> <p>Emplea los montajes y trabajos previos que se deben realizar durante un evento o servicio, para poder desempeñarse correctamente durante la</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar los tipos de servicio en prácticas llevadas a cabo de manera teórica en el aula de clases. • Practicar los montajes y trabajos previos de manera teórica y práctica en el aula de clases y en eventos organizados por los alumnos. • Llevar a cabo de manera práctica los diferentes tipos de servicio que

<p>realización</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales. Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Capacidad de comunicación oral y escrita Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p>Competencias Interpersonales. Capacidad de trabajo en equipo. Compromiso ético.</p> <p>Competencias Sistémicas. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa Compromiso con su medio socio-cultural Habilidad para trabajar en forma autónoma Compromiso con la calidad</p>	<p>se utilizan en eventos y banquetes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Investigación documental / bibliográfica • Lectura y reporte de lectura (cuestionario, resumen, síntesis, ensayo) • Cuadro comparativo • Desarrollo de prácticas
<p>Selección del menú para banquetes</p>	
<p>Competencias</p>	<p>Actividades de aprendizaje</p>
<p>Específica(s):</p> <p>Identifica, planifica y diseña los diferentes tipos de menús y banquetes, para poder ofrecer según las necesidades de su cliente.</p> <p>Opera y desarrolla platillos para ser ofrecidos a su cliente.</p> <p>Genéricas:</p> <p>Competencias Instrumentales: Capacidad de abstracción, análisis y síntesis Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión Capacidad de comunicación oral y escrita Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y de la comunicación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Buscar información y conocer los diferentes tipos de menús, mediante presentaciones y exposiciones. • Desarrollar de manera práctica en el laboratorio los diferentes tipos de platillos que conforman un menú, para poder identificar los productos de los cuales están compuestos. • Lectura y reporte de lectura (cuestionario, resumen, síntesis, ensayo) • Elaboración de menús • Estandarización y costeo de recetas • Desarrollo de prácticas • Reporte de prácticas

<p>Habilidades para buscar, procesar y analizar información procedente de fuentes diversas.</p> <p>Competencias Interpersonales: Capacidad de trabajo en equipo. Habilidades interpersonales.</p> <p>Competencias Sistémicas: Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa</p>	
Operatividad del servicio de banquetes	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Opera las actividades que se llevan a cabo en la integración de banquetes, para dar solución a las necesidades de sus clientes</p> <p>Elabora y organiza las preparaciones de los diferentes platillos, así como de banquetes, para poder llevar a cabo un evento.</p> <p>Genéricas: Competencias Instrumentales. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión</p> <p>Competencias Interpersonales. Capacidad de trabajo en equipo. Compromiso ético.</p> <p>Competencias Sistémicas. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad de investigación. Capacidad de aprender y actualizarse permanentemente. Capacidad creativa Compromiso con su medio socio-cultural Habilidad para trabajar en forma autónoma Compromiso con la calidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar actividades prácticas que le ayuden elaborar canapés. • Conocer los ingredientes que puede utilizar en la elaboración de un banquete; mediante una investigación. • Elaborar eventos que le permitan al estudiante desarrollar la práctica necesaria para ofrecer una adecuada atención al cliente. • Mapa mental • Cuadro de operaciones • Desarrollo de prácticas

Eventos temáticos	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica(s): Enlista y planifica las necesidades planteadas ante un evento, para dar respuesta de forma positiva ante un cliente. Diseña y opera un plan estratégico para el desarrollo de un evento temático para llevarlo a cabo de manera y tiempo adecuado.</p> <p>genéricas: Competencias Instrumentales. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión</p> <p>Competencias Interpersonales. Capacidad de trabajo en equipo. Compromiso ético.</p> <p>Competencias Sistémicas. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad creativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar las necesidades ante un evento planteado mediante la valoración de los aspectos a realizar. Mediante prácticas llevadas a cabo de manera grupal. • Realizar eventos de manera práctica, mediante los cuales desarrollara su creatividad y forma de trabajar de forma individual así como en equipo trabajando de manera parcial. • Desarrollar un evento de forma grupal, en donde involucre organización, diseño y preparación del mismo. Mediante un proyecto semestral.
Banquetes a gran escala	
Competencias	Actividades de aprendizaje
<p>Específica: Diseña y opera un plan estratégico para el desarrollo de un evento en gran magnitud para llevarlo a cabo en tiempo y forma.</p> <p>Genéricas: Competencias Instrumentales. Conocimientos sobre el área de estudio y la profesión</p> <p>Competencias Interpersonales. Capacidad de trabajo en equipo. Compromiso ético.</p> <p>Competencias Sistémicas. Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica. Capacidad creativa</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifica las necesidades ante un evento planteado mediante la valoración de los aspectos a realizar. Mediante prácticas llevadas a cabo de manera grupal. • Realizara eventos de manera práctica, mediante los cuales desarrollara su creatividad y forma de trabajar de forma individual así como en equipo trabajando de manera parcial. • Organizar y desarrollar un banquete para más de 200 comensales de forma grupal, en donde involucre organización, diseño y preparación del mismo. Mediante un proyecto semestral.

8. Práctica(s)

Tema	Prácticas propuestas
Introducción a banquetes	<ul style="list-style-type: none"> • Ninguna
Tipos de servicio y atención al cliente	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar práctica para el desarrollo de los diferentes tipos de servicio. • Realizar los diferentes tipos de doblados de servilleta • Realizar los distintos montajes de mesas de acuerdo a los tipos de servicios.
Selección del menú para banquetes	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar platillos como propuesta para realizar los menús. • Realizar platillos saludables y clínicos.
Operatividad del servicio de banquetes	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar prácticas como ensayo de la operatividad y organización de eventos
Eventos temáticos	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar práctica para la elaboración de platillos de los cuales se elegirán para diseñar el menú. • Elaboración de platillos y montaje de los mismos los cuales quedaran establecidos para el desarrollo del evento noche tema.
Banquetes a gran escala	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar practica de platillos para la organización y desarrollo de un magno evento, un banquete para más de 200 personas

9. Proyecto de asignatura

El objetivo del proyecto que planteé el docente que imparta esta asignatura, es demostrar el desarrollo y alcance de la(s) competencia(s) de la asignatura, considerando las siguientes fases:

- **Fundamentación:** marco referencial (teórico, conceptual, contextual, legal) en el cual se fundamenta el proyecto de acuerdo con un diagnóstico realizado, mismo que permite a los estudiantes lograr la comprensión de la realidad o situación objeto de estudio para definir un proceso de intervención o hacer el diseño de un modelo.
- **Planeación:** con base en el diagnóstico en esta fase se realiza el diseño del proyecto por parte de los estudiantes con asesoría del docente; implica planificar un proceso: de intervención empresarial, social o comunitario, el diseño de un modelo, entre otros, según el tipo de proyecto, las actividades a realizar los recursos requeridos y el cronograma de trabajo.
- **Ejecución:** consiste en el desarrollo de la planeación del proyecto realizada por parte de los estudiantes con asesoría del docente, es decir en la intervención (social, empresarial), o construcción del modelo propuesto según el tipo de proyecto, es la fase de mayor duración que implica el desempeño de las competencias genéricas y específicas a desarrollar.

- **Evaluación:** es la fase final que aplica un juicio de valor en el contexto laboral-profesión, social e investigativo, ésta se debe realizar a través del reconocimiento de logros y aspectos a mejorar se estará promoviendo el concepto de “evaluación para la mejora continua”, la metacognición, el desarrollo del pensamiento crítico y reflexivo en los estudiantes.

10. Evaluación por competencias

Portafolio de evidencias con:

- **Evidencias Manuscritas:** son elaboradas a mano, pueden realizarse en el aula (resumen, descripción, mapas mentales, etc.) o como parte de alguna tarea.
- **Evidencias Digitales:** videos, audios, simulaciones, elaboración o uso de software, diversos documentos electrónicos (no impresos).
- **Evidencias Impresas:** investigaciones documentales, definiciones, fotocopias, catalogo, manuales o cualquier documento que se solicite por computadoras y que tenga que ser impreso, para la utilización final o definitiva del mismo.
- **Evidencias Físicas:** prototipos, modelos, maquetas, productos elaborados, objetos físicos.

Consultar el catálogo de rúbricas y listas de cotejo.

- Examen escrito
- Reporte ejecutivo del proyecto integrador
- Rubrica para evaluar los Trabajos de investigación.
- Reporte de práctica que incluya: materia prima y utensilios requeridos, desarrollo del proceso, y resultados (fotografías).
- Cuadros descriptivos para analizar las investigaciones bibliográficas.
- Coevaluación y autoevaluación de los trabajos en equipo.

11. Fuentes de información

1. Shugart G. (2002). *Como preparar banquetes* , Editorial Limusa
2. Lexus Editores (2005). *Buffet* , Editorial , Lexus editores
3. Alacreu Gines, J.R. (2003). *Gestión de banquetes*, Madrid. Edición Rustica,
4. Murcia Ortuño, J. (2003). *Banquetes y Batallas*. Editorial Cavilius