

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO



Amor al conocimiento

GUÍA METODOLÓGICA

ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y CÁTERIN
GASTRONOMIA



AUTOR: LCDO. ANDRÉS ALTAMIRANO
2020



1. IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA

| | | | | |
|--|--------------------|------------------------------------|--|----------------------------|
| Nombre de la Asignatura: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y CÁTERIN | | Componentes del Aprendizaje | Docencia Trabajo autónomo Práctica | |
| Resultado del Aprendizaje: COMPETENCIAS Y OBJETIVOS <ul style="list-style-type: none">• Describir la evolución de la gastronomía a nivel nacional e internacional.• Clasificar los métodos de conservación y cocción de los alimentos.• Emplear los diferentes métodos y técnicas aplicables a los alimentos.• Reconocer la variedad de especias utilizadas en la cocina nacional e internacional.• Aplicar los distintos condimentos y combinarlos para la creación de nuevos sabores.• Manipular de manera higiénica la materia prima usando normas de BPM. Asociar los diferentes métodos y cortes para la elaboración de platos.• Clasificar los alimentos para realizar un buen montaje y elaboración de platos.• Emplear los tipos y métodos de cocción para la elaboración de platos nacionales e internacionales.• Adaptar métodos y técnicas usadas en la gastronomía moderna.• Combinar los métodos y tipos de cocción para conseguir diferentes texturas en los alimentos.• Utilizar las diferentes temperaturas y normas HACCP para obtener un alimento seguro. | | | | |
| Docente de Implementación: | | | | |
| Lcdo. Andrés Altamirano | | Duración: 119 horas | | |
| Unidades | Competencia | Resultados de Aprendizaje | Actividades | Tiempo de Ejecución |



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN
GUIA DE APRENDIZAJE

| | | | | |
|--|--|---|--|---------------------------|
| 1. Historia de los eventos y principios del catering | Conocer la historia de los eventos y como fue dando origen a los eventos de catering. | Identificar los hechos importantes de la evolución de los eventos hasta llegar a tener empresas que prestan servicios de catering. | Observación Presentación en Genial.ly. Experiencia laboral. Investigación y asociación de las áreas. | Primera semana de 3 horas |
| 2. Guía de etiqueta y protocolo para distintos tipos de eventos. | Identificar los diferentes tipos de eventos, cómo se debe comportar para los eventos, qué tipos de menús se pueden emplear en los eventos. | Entender como deben organizar un evento para diferentes tipos de eventos. | Observación de diapositivas en Genial.ly Elaboración de ejemplos. Participación de alumnos en preguntas planteadas. Ejercicios de diferentes tipos de eventos y participación asociativa. | Segunda semana de 3 horas |
| 3. Exposición de los estudiantes de diferentes temas asignados entre esos, tipos de mesas para eventos, tipos de montaje de mesas, en que lugares se debería hacer los eventos, etc. | Por parte de los estudiantes exponer los diferentes tipos de temas que fueron entregados 7 días antes de la fecha de la clase. | Identificar los tipos de mesas, tipos de montajes de mesa, lugares donde se pueden realizar eventos, tipo de menú para los diferentes eventos | Explicar o corregir las exposiciones de los estudiantes. Presentación en Genial.ly Observación video. | Tercera semana de 3 horas |



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN
GUIA DE APRENDIZAJE

| | | | | |
|---|--|---|--|--------------------------|
| 4. Pautas para como iniciar un negocio de cáterin. | Identificar los clientes potenciales, proveedores, menús, clientes internos, como promocionar la marca, cómo debe ser el contacto con el cliente final. | Explicar a los estudiantes cuales pueden ser los posibles clientes potenciales, como elegir los proveedores, como escoger a los trabajadores, pautas de como hacer la marca y como promocionarla. | Mediante la aplicación de Genial.ly los estudiantes reciben clases de como pueden crear una empresa que brinde los servicios de cáterin. | Cuarta semana de 3 horas |
| 5. Sistema de planeación del menú. | Planear el diseño del menú, ejercicios en clase para identificar según el menú de varios restaurantes, como sería la decoración del restaurante, nivel de servicios y tipo de servicio, tipo de meseros, tipo de cocina, duración de la cocina, ticket promedio. Propósito de crear un menú y estrategias. | Identificar en clases como sería su menú, como sería sus servicios de cáterin, el tipo de cocina, sea de autor, ecuatoriana con tendencia vanguardista, etc. | Participación de alumnos en clases para dar ideas de como sería el menú para simular un servicio de cáterin. Presentación en Genial.ly. Observación video | Quinta semana de 3 horas |
| 6. Costeo de recetas estándar, elaboración de inventario. | Explicar como costear una receta estándar y como elaborar un inventario. | Realizar un ejemplo en clases de cómo se hace una receta estándar y cómo se costea y también como elaborar una receta estándar. | Participación de los alumnos en clase para costear recetas y como elaborar un inventario. Trabajo sobre plantillas de recetas estándar y hojas de cálculo elaborada por el docente para el aprendizaje de los estudiantes. | Sexta semana de 3 horas. |



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN
GUIA DE APRENDIZAJE

| | | | | |
|--|---|--|--|-----------------------------------|
| <p>7. Costeo de recetas estándar, elaboración de inventario y como obtener el factor de rendimiento.</p> | <p>Explicar como costear una receta estándar, como elaborar un inventario y qué es y cómo obtener el factor de rendimiento.</p> | <p>Realizar un ejemplo en clases de cómo se hace una receta estándar, cómo se costea, también como elaborar una receta estándar y como obtener el factor de rendimiento y para que sirve en el costeo.</p> | <p>Participación de los alumnos en clase para costear recetas y como elaborar un inventario. Trabajo sobre plantillas de recetas estándar, hojas de cálculo elaborada por el docente para el aprendizaje de los estudiantes e incluir el factor de rendimiento en el inventario.</p> | <p>Séptima semana de 3 horas.</p> |
| <p>8. Elaboración de menú engineering</p> | <p>Con las recetas costeadas de cada estudiante se elabora el menú engineering, para la simulación de que tenían una empresa de catering o un restaurante, para determinar si los platos son; ganadores, perdedores, rompecabezas o caballos.</p> | <p>Explicar y elaborar el menú engineering que es para complementar al costeo de recetas para seguir con la simulación de una empresa de catering.</p> | <p>Participación de los alumnos en clases para elaborar el menú engineering. Trabajo sobre plantillas de recetas estándar, hojas de cálculo elaborada por el docente para el aprendizaje de los estudiantes</p> | <p>Octava semana de 3 horas.</p> |



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN
GUIA DE APRENDIZAJE

| | | | | |
|--|---|--|---|---------------------------|
| 9. Nómina de trabajadores | Los estudiantes deben simular que tienen trabajadores en la simulación de sus empresas de cáterin, por eso se explicó y se envió de deber la nómina de trabajadores, pero todo debe ir con la mano con el costeo de recetas, menú engineering, para que al final cuadre todo. | Explicar a los estudiantes como y para que sirve el cálculo de nómina de trabajadores. | Participación de los alumnos en clase para calcular la nómina de trabajadores en cada uno de sus empresas simuladas. Trabajo sobre plantillas de hojas de cálculo para la nómina de trabajadores. | Novena semana de 3 horas. |
| 10. Defensa de Vinculación con la Sociedad | Defender el trabajo de vinculación con la sociedad con el tema; Talleres para protocolo para eventos de cáterin por emergencia Covid – 19 a la empresa Coco Designer. | Defender su trabajo de vinculación ante la administradora y dueña de la empresa Coco Designer. | Defender su trabajo de vinculación ante la administradora y dueña de la empresa Coco Designer, que es una empresa que prestar varios servicios entre ellos, el servicio de cáterin. | Décima semana de 3 horas. |

2. CONOCIMIENTOS PREVIOS Y RELACIONADOS

Co-requisitos

Hoja de vida en áreas gastronómicas

Auditor en Inocuidad Alimentaria. Manipulación de Alimentos.

1. Hacer un cuadro con 6 pros y contras de cada uno, porqué tener un catering.



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN
GUIA DE APRENDIZAJE

| PROS | CONTRAS |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Ventas en gran volumen y existe un 50% de prepago en la firma del contrato.• Existe un costo de labor controlado.• Inventarios limitados.• Costo de comida controlado.• Existen exhaustivos controles de calidad.• Tener un valor agregado. | <ul style="list-style-type: none">• Dependiendo del evento puede asistir mayor personas de las que estaba estipulado en el contrato.• Si no existe la información necesaria puede ocurrir un accidente como asfixia por alergia o infección.• En la actualidad existe más competencia laboral en el país.• Si no tienes fidelidad en los clientes tu negocio no puede progresar.• Sin una buena administración o costeo puedes tener pérdidas.• No debes repetir ingredientes en los menús y tener ingredientes de temporada. |

2. Hacer un cuadro con 6 pros y contras de cada uno, porque contratar un catering.

| PROS | CONTRAS |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Ahorro de tiempo al momento de organizar un evento.• Adaptabilidad a cualquier evento social.• Personalización del servicio.• Calidad en los productos.• Variedad del menú.• Estilo del montaje del plato. | <ul style="list-style-type: none">• No hay disponibilidad de catering.• No existen menús alternativos.• Que no tenga servicio adicional.• Precios elevados.• No exista responsabilidad o puntualidad.• No tener accesibilidad para llegar al evento. |

BIBLIOGRAFIA

- ❖ uv.mx/iiesca/files/2016/11/08CA201601.pdf



<https://view.genial.ly/5edaecb400ce70d91c05147/interactive-content-2da-clase-organizacion-eventos>

Semana 3

¿CÓMO UBICAR A LOS INVITADOS? TIPOS DE PRESIDENCIAS

- La disposición de los sitios en la mesa está regida por unas normas muy elementales.
- Toda "colocación" viene regida por la categoría, importancia o jerarquía de los invitados.

MÉTODOS PARA ASIGNAR CADA PUESTO EN LA MESA

- Existen **dos sistemas** -los más utilizados, aunque hay otros que derivan de estos- para distribuir a los invitados en una mesa:
 1. **Sistema inglés**
 2. **Sistema francés**
- Existen otras formas para ubicar a los invitados en la mesa, pero son derivadas de las dos anteriores. Estos sistemas se conocen como **sistemas híbridos o mixtos**



¿DÓNDE SE SIENTAN LOS ANFITRIONES?

- La colocación del anfitrión debe ser preferiblemente **mirando a la puerta de entrada o principal**.
- **Quien preside la mesa nunca debería estar de espaldas a la entrada principal.**
- **El invitado de mayor rango o edad** se sienta a la derecha de la anfitriona y la señora invitada de mayor rango o edad se sienta a la derecha del anfitrión.

¿CUÁNDO CEDER LA PRESIDENCIA?

- En determinadas ocasiones, debido a la importancia del invitado, es posible **ceder la presidencia**.
- Una vez **colocados los anfitriones**, por cualquiera de los sistemas elegidos, y de forma alterna a derecha e izquierda, se irán colocando el resto de invitados.



LISTA DE INVITADOS: ¿IGUAL NÚMERO DE HOMBRES QUE DE MUJERES?

- “Crear una lista de invitados 'equilibrada': similar número de hombres que de mujeres”
- También es recomendable que el número de invitados sea par.
- **A igualdad de jerarquía o importancia**, se suele ceder la presidencia de honor al invitado extranjero.
- También nos ocurre lo mismo con los invitados mayores.

TARJETAS DE MESA. EL ORDEN DE LOS INVITADOS POR ESCRITO

- La mejor forma de ubicar a los invitados, sobre todo si la comida es con muchos invitados, es la colocación de **tarjetas con el nombre**.





ES HORA DE PASAR AL COMEDOR

- **A la hora de pasar al comedor**, entra primero la señora de más categoría del brazo del anfitrión.
- Le siguen los invitados por orden de importancia y entra en último lugar la anfitriona seguida del invitado de mayor importancia.

ESPERAR A QUE LAS MUJERES SE SIENTEN PRIMERO

- Una vez que están todos los invitados en el comedor, debemos esperar a que las señoras de nuestro lado se sienten, para sentarnos nosotros.
- **El servicio de mesas** se hace por orden de importancia. Es habitual empezar por las señoras y terminar por los caballeros, siendo la anfitriona la última en servir de las señoras.



EN UN EVENTO DE GRADUACIÓN

- Se reservará un **lugar especial** para:
 - Autoridades
 - Docentes del centro
 - Graduandos
 - Resto de invitados y familiares

- Se ordenarán de acuerdo al **orden de precedencia**.

- Si se usa **mesa de presidencia o de honor**, lo aconsejable es que tenga un número impar de componentes.

- Los **graduandos** suelen colocarse en orden alfabético para facilitar su salida para recoger el título conforme son nombrados.

Semana 4

<https://view.genial.ly/5eebc23f0be5d10d8b37234c/presentation-4ta-clase-org-eve-y-cat>

Semana 5

<https://view.genial.ly/5ef4c30fcedc390d7a9c43b8/presentation-menu-clase-5>

Semana 6



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN
GUIA DE APRENDIZAJE

<https://view.genial.ly/5efdfdc9917600d7e0ac070/presentation-fijacion-de-precios-org-eve-y-cat-clase-6>

Semana 7

<file:///C:/Users/Baloo/OneDrive/Desktop/IMAGEN%20ORG.%20EVENTOS/COSTEO%20RECEPTAS%20clase%205.pdf>

Semana 8

<file:///C:/Users/Baloo/OneDrive/Desktop/IMAGEN%20ORG.%20EVENTOS/COSTEO%20RECEPTAS%20clase%205%20punto%20de%20equilibrio.pdf>

<file:///C:/Users/Baloo/OneDrive/Desktop/IMAGEN%20ORG.%20EVENTOS/COSTEO%20RECEPTAS%20clase%205,%20menu%20engineering.pdf>

4. ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE

| ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE 1: Análisis y Planeación |
|---|
| <p>Descripción:</p> <p>Método Lógico: observación, investigación, análisis y síntesis.</p> <p>Método Comparativo: observación, descripción, comparación, asociación.</p> <p>Diálogo socrático.</p> <p>Diálogo reflexivo.</p> <p>Descripción</p> <p>Análisis de los contenidos.</p> <p>Uso del método explicativo sobre los contenidos relevantes.</p> <p>Discusión sobre las lecturas, artículos y videos.</p> <p>Observación atenta y detallada de los temas trabajados en cada horario</p> |
| <p>Ambiente(s) requerido:</p> <p>Lugar cómodo y que tengan buena señal de internet para recibir clases en cada clase de los estudiantes.</p> |
| <p>Material (es) requerido:</p> |



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN
GUIA DE APRENDIZAJE

Computadora, celular, laptops y material necesario para poner en práctica las experiencias de aprendizaje.

Docente:

Lcdo. Andrés Altamirano

Con conocimiento de la materia.

5. ACTIVIDADES

- Investigaciones
- Elaboración de cortes de los vegetales
- Elaboración de las técnicas de las proteínas
- Elaboración del examen final

Se presenta evidencia física y digital con el fin de evidenciar en el portafolio de cada aprendiz su resultado de aprendizaje. Este será evaluable y socializable.

6. EVIDENCIAS Y EVALUACIÓN

| Tipo de Evidencia | Descripción (de la evidencia) |
|---|---|
| De conocimiento: | Elaboración de tareas según temario. Material de enseñanza en digital. |
| Desempeño: | Trabajo individual de diferentes menús y realizar las diferentes actividades. Análisis de la materia enseñada. |
| De Producto: | Planificación de Experiencia de aprendizaje. |
| Criterios de Evaluación (Mínimo 5 Actividades por asignatura) | CLASES 1: Historia de los eventos y principios del catering |



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN
GUIA DE APRENDIZAJE

| | |
|--------------|---|
| ACTIVIDAD 1. | Elaborar un cuadro con 6 pros y contras de cada uno, porqué tener un cáterin. |
| ACTIVIDAD 2. | CLASE 2: Guía de etiqueta y protocolo para distintos tipos de eventos. Realizar un video de los dobleces de servilletas de tela. |
| ACTIVIDAD 3. | CLASE 3: Exposición de los estudiantes de diferentes temas asignados entre esos, tipos de mesas para eventos, tipos de montaje de mesas, en que lugares se debería hacer los eventos, etc. Subir la presentación y la investigación de los temas asignados a cada uno de los estudiantes. |
| ACTIVIDAD 4. | CLASES 4: Pautas para como iniciar un negocio de cáterin. Simular la creación de un catering propio y realizar con todos los pasos que están explicados en la unidad 4. |
| ACTIVIDAD 5. | CLASES 5: Sistema de planeación del menú. Hacer una receta estándar de 1 postre, 1 plato fuerte y 1 entrada. |
| ACTIVIDAD 6. | CLASES 6: Costeo de recetas estándar, elaboración de inventario. Realizar receta estándar de 2 entradas, 2 platos fuertes y 2 postres y deben ser costeadas como se vio en clases. |
| ACTIVIDAD 7. | CLASES 7: Costeo de recetas estándar, elaboración de inventario y como obtener el factor de rendimiento. Corregir las recetas estándar costeadas. |
| ACTIVIDAD 8. | CLASES 8: Elaboración de menú engineering. Elaborar menú engineering con sus recetas costeadas |
| ACTIVIDAD 9. | CLASES 9: Nómina de trabajadores. |



INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO JAPÓN
GUIA DE APRENDIZAJE

| | |
|---------------|--|
| | Elaborar una tabla de gastos de nómina y punto de equilibrio |
| ACTIVIDAD 10. | CLASES 10: Defensa de Vinculación con la Sociedad Defensa del trabajo de vinculación con la sociedad con el tema; Talleres para protocolo para eventos de catering por emergencia Covid – 19 a la empresa Coco Designer. |

Elaborado por:

Lcdo. Andrés Altamirano E.

Revisado Por:

(Coordinador)

Reportado Por:

(Vicerrector)



*Guía Metodológica de Organización de eventos y catering
Carrera de Gastronomía
Lcdo. Andrés Altamirano
2020*

*Coordinación editorial general:
Mgs. Milton Altamirano Pazmiño
Ing. Alexis Benavides Vinuesa
Mgs. Lucia Begnini Dominguez*

*Diagramación:
Sebastián Gallardo Ramírez*

*Corrección de Estilo:
Mgs. Lucia Begnini Dominguez*

*Diseño:
Sebastián Gallardo Ramírez*

*Instituto superior tecnológico Japón
AMOR AL CONOCIMIENTO*