

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

SILABO DE SERVICIO Y CATERING

I. INFORMACION GENERAL:

Carrera Profesional	:	Gastronomía y Arte Culinario.
Modulo	:	Gestión de Proyectos Culinarios de Alta Cocina
Unidad Didáctica	:	Servicio y Catering
Créditos	:	4
Semestre	:	V
Nº de Horas Semanales	:	06
Nº de Horas Semestrales	:	108

II. COMPETENCIA DE LA CARRERA PROFESIONAL:

El curso proporciona una visión global acerca de la organización de acontecimientos entorno a la comida constituye una práctica cada vez más demandada a las empresas de restauración. Por esta razón, se comprende la importancia de incrementar el nivel de servicio y organización que exigen estas situaciones, en las que tanto la comida como la organización del servicio son clave para la satisfacción del cliente. El gran aumento de la tendencia de banqueting y banquetes de grandes dimensiones, la organización y el servicio fuera de las instalaciones del restaurante y la necesidad de innovar aportan a este curso un atractivo incomparable. Este curso se basa en tres partes: en la organización, planificación y el desarrollo del servicio.

III. CAPACIDAD TERMINALES Y CRITERIOS DE EVALUACION:

Capacidad Terminal:	Criterios de Evaluación
Conocer las diferentes técnicas de presentación, elaboración, tipos de montajes y el desarrollo de una empresa de servicios de catering y banquetes. Además de desenvolverse en una empresa de servicios.	<ul style="list-style-type: none"> • CONCEPTUALES: Se desarrollara clases prácticas, teóricas, además realizara preguntas correspondientes por el personal docente mediante disertaciones orales promoviendo la dinámica del grupo y el apoyo de material audio-visual pertinente. Se entregaran materiales didácticas escritos de acuerdo a la necesidad y a la extensión del tema.
	<ul style="list-style-type: none"> • PROCEDIMENTALES: Se desarrollarán a través de forma práctica, con una breve introducción teórica por parte del personal docente, donde se impartirán las pautas necesarias para que el alumno Proceda a investigar y elaborar platos.
	<ul style="list-style-type: none"> • ACTITUDINALES: serán impartidas mediante prácticas teórica, en los cuales se desarrollarán temas escogidas de acuerdo al syllabus. Se formaran grupos de alumnos orientados y segmentados en grupos para un mejor desenvolvimiento y sean evaluados por el profesor a cargo. Se desarrollara la búsqueda del conocimiento en fuente de información como libros de consulta, manuales actualizados y un trabajo final de investigación de platos criollos.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

IV. ORGANIZACION DE ACTIVIDADES Y CONTENIDOS BASICOS:

SEM	ELEMENTOS DE CAPACITACION	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE
1	<p>SESION 01:</p> <p>INTRODUCCION DEL CURSO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Presentación del curso Contenido y programación del curso Entrega de la separata y demás programas Proceso de clase y programación de exámenes orales, escritos, exposición y entrega de trabajos de investigación. <p>LA ORGANIZACIÓN DE EVENTOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto de eventos La organización de eventos La previsión y organización de acontecimientos. Definición y características de eventos Planificación general de un evento. Perfil del grupo de organizaciones. Montajes de auditorios, salones y mesas. Distribución y espacios para las mesas y sillas. <p>CONCEPTO Y SIGNIFICADO ACTUAL DEL SERVICIO DE BANQUETES Y EVENTOS ESPECIALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> Concepto del servicio de banquetes y Servicio de Catering. Análisis de su oferta. Composición del producto Banquetes y S. Catering. Los bienes materiales, Atributos de los productos. La extensión del producto. Quienes prestan servicio de Banquetes y Servicio de Catering. Los tipos de servicio de Catering. 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega de la separata Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Desarrollo sobre conceptos del curso. Presentación sobre casos de los temas tratados Complementación con videos y power point en proyector Asimilación de la información, generando preguntas para ampliar los contenidos. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>
2	<p>SESION 02:</p> <p>ELABORACION DE BOCADITOS FRIOS I:</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboración de bocaditos fríos, mini triples y mini sándwiches. Técnicas elaboración y cortes. Tipos de bocaditos. Los tipos de panes, moldes, colores de pan de molde. Donde lo venden (tiendas) La conservación de los bocaditos. Montajes de bocaditos. <p>ELABORACION BOCADITOS FRIOS I ELABORACION PARA COFFE BREAK:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mini triples de palta con tomate y huevo Mini triple de espinaca tocino y queso crema. Mini triple de aceitunas y zanahoria acarameladas. Mini triple de cebolla agridulce con bondiola. Mini sándwiches de pollo con durazno. Mini sándwiches de jamón ingles con piña acarameladas. 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega de la separata Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Formación de grupos de trabajo. Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. Introducción del tema a tratar. Mise en place (tiempo mínimo) Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
	<p>SESION 03:</p>	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

3	<p>ELABORACION DE BOCADITOS FRIOS II:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaboración de bocaditos fríos mini sándwiches. ▪ Técnicas ▪ Tipos ▪ Conservación ▪ Montajes de bocaditos. <p>ELABORACION BOCADITOS FRIOS II ELABORACION DE BABY SHOWER:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mini Sándwiches de pollo y apio en pan siciliano de ajonjolí. ▪ Mini Sándwiches de jamón con queso en pan mini croissant. ▪ Mini Sándwiches de aceitunas de rocoto con queso crema en pitipan de ajonjolí. <p>Mini butifarras con jamón del país y sarsa criolla.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
4	<p>SESION 04:</p> <p>ELABORACION DE BOCADITOS CALIENTES I:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaboración de bocaditos calientes. ▪ Técnicas ▪ Tipos de bocaditos calientes ▪ Conservación ▪ Montajes de bocaditos. <p>ELABORACION BOCADITOS CALIENTES I ELABORACION DE BABY SHOWER:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tequeños de queso con salsa de huacamole. ▪ Brochetas de pollo con crema de aji ▪ Alitas bouchet con salsa de rocoto. ▪ Suspiros de yuquitas fritas a las dos salsas. 	<p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
5	<p>SESION 05:</p> <p>ELABORACION DE BOCADITOS CALIENTES II:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaboración de bocaditos calientes. ▪ Técnicas ▪ Tipos ▪ Conservación ▪ Montajes de bocaditos. <p>ELABORACION BOCADITOS CALIENTES II ELABORACION PARA UN CUMPLEAÑOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Langostinos al panko en salsa aguaymanto. ▪ Empanaditas de pollo. ▪ Nido de huevo de codorniz con crema tártara ▪ Mini vou lou vans con queso camembert. ▪ Tartaleta de poro y tocino. 	<p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
6	<p>SESION 06:</p> <p>LA UNIDAD DE PRODUCCION DE BANQUETES Y EVENTOS ESPECIALES EN LA EMPRESA DE HOSTELERIA.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La organización funcional propia y objetiva de la unidad de banquetes. ▪ Aspectos claves en la organización de banquetes de las empresas de servicio de catering. ▪ La relación entre los departamentos de banquetes y restaurantes. ▪ La organización de servicio de catering con el área 	<p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	<p>de organización de “zonas”.</p> <ul style="list-style-type: none"> El personal de servicio de banquetes y servicio de catering. La importancia de los recursos humanos en el negocio de banquetes y catering. 	<p>presentación del plato.</p> <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
7	<p>SESION 07:</p> <p>ELABORACION DE COCTELES PARA EVENTOS EN BASE PARA 100 PERSONAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboración de todo tipo de cocteles para eventos. Variedades Procedimientos Sugerencias de cocteles por cantidad Recetas bases. <p>COCTELES PARA EVENTOS ELABORACION DE COCTELES PARA 15 AÑOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Pisco sour (pre mezclas) Coctel de algarrobina Cocteles de Durazno Cocteles de fresa 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega de la separata Entrega de horarios y políticas dentro del instituto, normas de reglamento interno del instituto <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Formación de grupos de trabajo. Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. Introducción del tema a tratar. Mise en place (tiempo mínimo) Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
8	<p>SESION 08:</p> <p>PRESENTACION DE BUFFET INTERNACIONAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboración de en base para 100 personas. Tipos, Carnes, salsas, guarniciones. Sugerencias Entrega de recetas en base para 100 personas <p>BUFFET INTERNACIONAL ELABORACION DE BUFFET INTERNACIONAL</p> <ul style="list-style-type: none"> Arroz árabe Arroz pilaf a la primavera Enrollado de pollo Enrollado de cerdo. Salsa Toulouse Salsa oriental Ensalada mix de lechuga mediterránea Ensalada de verduras. 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Formación de grupos de trabajo. Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. Introducción del tema a tratar. Mise en place (tiempo mínimo) Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
9	<p>SESION 09:</p> <p>PRESENTACION DE UN COFFE BREAK PARA 50 PERSONAS: EXAMEN</p> <ul style="list-style-type: none"> Presentación de una mesa de coffe break de todo el grupo. Organización, Montaje, invitación 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Formación de grupos de trabajo. Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. Introducción del tema a tratar. Mise en place (tiempo mínimo) Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
10	<p>SESION 10:</p> <p>MONTAJE Y PRESENTACION DE UN BUFFET</p>	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega de la separata

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	<p>CRIOLLO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaboración de en base para 100 personas. Tipos. Sugerencias Entrega de recetas en base para 100 personas <p>BUFFET CRIOLLO ELABORACION DE BUFFET CRIOLLO:</p> <ul style="list-style-type: none"> Cau cau Sangrecita Seco de pollo Olluquito con charqui Arroz blanco Sarsa criolla Crema de rocoto 	<p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Formación de grupos de trabajo. Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. Introducción del tema a tratar. Mise en place (tiempo mínimo) Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
11	<p>SESION 11:</p> <p>LOS PROVEEDORES DE SERVICIOS DE BANQUETES Y SERVICIO DE CATERING.</p> <ul style="list-style-type: none"> La organización de proveedores Proveedores de alimentos y bebidas Proveedores de alquiler de menaje Proveedores de toldo Proveedores de sonidos Otros proveedores Costos y otros datos. Información y búsqueda de datos de las competencias Perfil del mercado de servicios especiales en el Perú La nueva tendencia de banquetes y servicio de catering <p>WEDDING PLANNER</p> <ul style="list-style-type: none"> Que es. Donde se ofrece y para quienes. 	<p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Formación de grupos de trabajo. Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. Introducción del tema a tratar. Mise en place (tiempo mínimo) Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
12	<p>SESION 12:</p> <p>SERVICIO DE CATERING:</p> <ul style="list-style-type: none"> Origen y evolución del catering Introducción de la industria de catering Definición y concepto de catering Ofertas o servicios complementarios Alquileres Servicios especiales. <p>SERVICIO DE BUFFETS:</p> <ul style="list-style-type: none"> El buffet El montaje de tableros y mesas Módulos Tiras de manteles y flecos Tablas para trincar y tablas para quesos. Recipientes de diferentes tamaños, formas y colores Elementos decorativos según el tipo de buffet y el tema central del mismo Los modelos de presentación La decoración de las sillas para catering y buffets. <p>CREACION DE UNA EMPRESA DE SERVICIO DE CATERING:</p>	<p>CONTENIDO BASICOS: PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> Formación de grupos de trabajo. Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. Introducción del tema a tratar. Mise en place (tiempo mínimo) Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase. Investigar los conceptos y temas indicadas por el docente</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Base legal para la formación de una empres ▪ Tendencia del catering ▪ Estructura organizacional ▪ Perfil del trabajador en catering ▪ Equipamiento en la empresa ▪ Oferta gastronómica ▪ La negociación con los clientes ▪ Reconocimiento de equipos y utensilios ▪ Tipos de servicio 	
13	<p>SESION 13:</p> <p>TALLADOS DE VERDURAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Herramientas para realizar tallados ▪ Cuchillos y talladores. ▪ Moldes ▪ Recomendaciones básicas en el momento de realizar tallados. <p>TALLADOS DE VERDURAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Desarrollo de flores de zanahoria, rosas, etc 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
14	<p>SESION 14:</p> <p>ELABORACION PLANIFICACION DE LA OFERTA GASTRONOMICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Concepto, características ▪ objetivos ▪ el concepto del menú ▪ características del menú ▪ objetivos del menú ▪ factores a tener en cuenta en la planificación de menú <p>INTERACCION DE LA PLANIFICACION DE MENUES CON OTROS SISTEMAS O DEPARTAMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ el marketing , el equipamiento, las compras ▪ el almacenamiento ▪ la producción, el servicio, la gestión <p>REDACCION Y DISEÑO DE MENU Reacción, Diseño, Elaboración, Modelos</p>	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.</p>
15	<p>SESION 15:</p> <p>GESTION DE COMPRAS DE SERVICIOS ESPECIALES:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Función de compras ▪ Procedimientos de compras ▪ Control de calidad ▪ Los pedidos: quien, como, cuando? ▪ Tipos de proveedores <p>ELABORACION DE FUENTE DE CHOCOLATE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Presentación de una mesa de chocolate _pileta ▪ Complementos : mashmellos, piña, sandía, melón, 	<p>CONTENIDO BASICOS:</p> <p>PREVIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata <p>EN CLASE:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. <p>TAREAS PREVIAS :</p>

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

	fresas, plátano, brownies, queques, etc <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fuentes de presentación ▪ Vajillas ▪ Palito de bambú, etc. 	Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
16	SESION 16: EL PROCESO DE PRESTACION DEL SERVICIO DE BANQUETES <ul style="list-style-type: none"> ▪ El montaje del banquete ▪ Instalaciones y equipamiento ▪ Vajilla y cristalería, Otros elementos ▪ La prestación del servicio ▪ Proceso del servicio en banquetes y eventos especiales ▪ Formas de servir las mesas. Recogida y terminación del servicio ▪ Procedimiento fin del servicio ▪ Procedimiento de facturación y cobro ▪ La autoevaluación ▪ Emergencias que hay que prever 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
17	SESION 17: CONTROL DE COSTES: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Prime cost ▪ Pasos a seguir para un buen control de costes ▪ Ordenar todas las materias primas y hacer inventario. ▪ Organización de las ventas por departamen ▪ Hacer presupuesto ▪ Mediante el escandallo de materia prima, hacer recetas de los platos y hacer el food cost y el precio de venta. ▪ Organizar el circuito administrativo para tener información real de los costes mes a mes. Compara los ratios con meses anteriores y con el presupuesto análisis de las desviaciones y correcciones de las mismas. 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.
18	SESION 18: PRESENTACION DE BOCADITOS VANGUARDIA: EXAMEN <ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaboración de en base para 100 personas. ▪ Propuestas BOCADITOS DE VANGUARDIA ELABORACION DE BUFFET INTERNACIONAL <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mini croquetas de pollo en salsa thai ▪ Cousiñas de pollo en salsa chili ▪ Tapanade de salmon y alcaparras ▪ Tapanade de langostinos y cibolulete ▪ Tapanade de aceitunas y queso crema ▪ Tapanade de huevo y tocino al pimienta morrón. 	CONTENIDO BASICOS: PREVIAS: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Entrega de la separata EN CLASE: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formación de grupos de trabajo. ▪ Supervisión por parte del docente los uniformes correspondiente y utensilios a utilizar. ▪ Introducción del tema a tratar. ▪ Mise en place (tiempo mínimo) ▪ Aplicación de las cocciones o cortes según al tema a tratar. ▪ Recomendación por parte del docente en la presentación del plato. TAREAS PREVIAS : Estudiar sobre los contenidos de la siguiente clase.

SYLLABUS DE COMPETENCIAS TÉCNICAS GENERALES

V. METODOLOGIA:

Para el desarrollo de las actividades de aprendizaje, se hará uso de la metodología activa. Los procedimientos didácticos a emplearse son los siguientes:

- Clases Teóricas: Con exposición por parte del profesor y la participación del alumno
- Práctica: Se irán resolviendo casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas, según el tema teórico tratado.
- Asesoría: Se asesorará la resolución apropiada de los casos de estudio empresarial y/o prácticas dirigidas.
- La Comunicación entre Docente y estudiante en la modalidad virtual sera: SINCRONA y ASINCRONA.

Para la primera se utilizara las sgtes herramientas digitales:

- a) Plataforma Google Classroom
- b) Correo Electronico Corporativo
- c) Mensajes via gupos Whatsapp de U.D
- d) Formulacion en linea mediante el aplicativo Google Forms.

VI. EVALUACIÓN

Requisitos de aprobación:

- La escala de calificación es vigesimal y el calificativo mínimo es de Trece (13). En todos los casos la fracción 0.5 o más se considera como una unidad a favor del estudiantes.
- El estudiante que en la evaluación de una o más Capacidades Terminales programadas en la Unidad Didáctica (Asignatura), obtenga nota desaprobatoria entre Diez (10) y Doce (12), tiene derecho a participar en el proceso de recuperación antes de la culminación de la Unidad Didáctica.
- El estudiante que después de realizado el proceso de recuperación dentro de las 18 semanas obtuviera nota menor a Trece (13) desaprueba la misma, por tanto repite la unidad didáctica.
- El estudiante que acumulara inasistencias, injustificadas en número igual o mayor al 30% del total de horas programadas en la Unidad Didáctica será desaprobado en forma automática con nota cero (00).

Obtención del promedio:

$$\text{PRM UD} = \frac{\text{CE1} + \text{CE2} + \dots + \text{CEn}}{n}$$

CE = Criterio de Evaluación
CT = Capacidad Terminal
UD = Unidad Didáctica

VII. RECURSOS BIBLIOGRAFICOS/INTERNET

7.1 Bibliografía:

1. Gestión y organización de congresos operativa, protocolo y ceremonial. Herrero Blanco, Paloma. Editorial Síntesis, Madrid 2000.
2. Organización de eventos, problemas e imprevistos, soluciones y sugerencias. Jijena Sánchez Rosario. Editorial Urgeman, Buenos Aires 2008
3. LA CREATIVIDAD EN LOS EVENTOS, AMPARO BARRIGA HIDALGO, PROTOCOLO, MADRID 2010
4. Manual de Planificación, Organización y Promoción de Reuniones y Eventos. Dalmau Castañón, Sixtilio. Editorial Girasol, Lima 2000
5. Cómo dirigir reuniones. Barrer, Alan. Editorial Gedisa, Barcelona 2003.

Carabayllo, Agosto del 2017