


## ASIGNATURA DE MANEJO DE ALMACÉN

### UNIDADES DE APRENDIZAJE

<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>	20
<b>5. Horas Totales</b>	45
<b>6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre</b>	3
<b>7. Objetivo de aprendizaje</b>	El alumno determinará el manejo del almacén de alimentos y bebidas, a través de la organización del área y las técnicas de almacenamiento y control, para contribuir a la optimización de los recursos y la calidad de los servicios gastronómicos.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
<b>I. Principios de control de almacenes</b>	10	5	15
<b>II. Técnicas de control de almacén</b>	15	15	30
<b>Totales</b>	<b>25</b>	<b>20</b>	<b>45</b>


<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# MANEJO DE ALMACÉN


## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>I. Principios de control de almacenes</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	10
<b>3. Horas Prácticas</b>	5
<b>4. Horas Totales</b>	15
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno propondrá la estructura y organización del almacén de alimentos y bebidas para optimizar el abasto de insumos requeridos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Fundamentos de almacén.	<p>Identificar los conceptos básicos de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Almacén</li> <li>- insumos perecederos y no perecederos.</li> </ul> <p>Identificar la importancia del área de almacén y su relación con los departamentos de alimentos y bebidas.</p> <p>Identificar los procesos para generar el manejo específico de almacenaje y rotación de productos aplicando métodos que eviten estancamientos en el proceso de almacenado</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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Organización de las secciones de almacén	Explicar las características, secciones, funciones y organigrama del almacén de alimentos y bebidas.	Representar gráficamente la recepción, clasificación y entrega de insumos.  Proponer la organización de almacenes de alimentos y bebidas.	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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# MANEJO DE ALMACÉN

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico de un almacén de alimentos y bebidas, elaborará un reporte que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- clasificación de los insumos.</li><li>- organización de las secciones del almacén y su justificación</li><li>- diagrama de flujo de los insumos</li><li>- conclusiones</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Comprender los conceptos básicos de almacén, insumos perecederos y no perecederos</li><li>2. Analizar la interacción del almacén con otros departamentos.</li><li>3. Comprender las características, secciones y funciones de un almacén.</li><li>4. Analizar el organigrama y el flujo de insumos en un almacén de alimentos y bebidas.</li></ol>	<p>Ejercicios prácticos Lista de cotejo</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


# MANEJO DE ALMACÉN

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Tareas de investigación Equipos colaborativos Análisis de casos	Computadora Equipo Multimedia Internet 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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# MANEJO DE ALMACÉN

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

<b>1. Unidad de Aprendizaje</b>	<b>II. Técnicas de control de almacén</b>
<b>2. Horas Teóricas</b>	15
<b>3. Horas Prácticas</b>	15
<b>4. Horas Totales</b>	30
<b>5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje</b>	El alumno determinará el control de almacén de alimentos y bebidas para asegurar el abasto oportuno y calidad de los insumos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Proceso de abastecimiento	<p>Identificar los pasos del proceso de abastecimiento en el área de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- generar requisiciones</li> <li>- autorización: orden de compra</li> <li>- recepción</li> <li>- identificación de insumos</li> </ul>	<p>Requisitar insumos del área de alimentos y bebidas.</p> <p>Verificar las condiciones de entrega del insumo.</p>	<p>puntualidad trabajo en equipo responsabilidad pulcritud honestidad proactividad creatividad trabajo bajo presión autocontrol compromiso respeto actitud de servicio</p>
Almacenamiento de insumos	<p>Describir los procesos y características de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Porcionado</li> <li>- Etiquetado</li> <li>- Empaque</li> <li>- Clasificación</li> <li>- Conservación</li> </ul>	Almacenamiento de insumos.	<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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Controles de almacén	<p>Distinguir los conceptos de máximos, mínimos y stock:</p> <p>Describir las técnicas de control de almacén de alimentos y bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rotación de insumos</li> <li>- Máximos y mínimos (par stock)</li> <li>- Inventario físico</li> </ul>	<p>Determinar máximos, mínimos y stock de insumos del almacén.</p> <p>Determinar la rotación de insumos.</p> <p>Determinar las existencias físicas de los insumos del almacén.</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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# MANEJO DE ALMACÉN

## PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un caso práctico de almacén de alimentos y bebidas, elaborará un informe y soporte documental que incluya:</p> <p>A) Abasto:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Requisición de insumos</li><li>- cotejo de requisiciones</li></ul> <p>B) Control:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- propuesta de almacenamiento de insumos</li><li>- logística de stock, máximos y mínimos</li><li>- sistema de rotación</li><li>- existencias de insumos</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.-Comprender el proceso de abastecimiento de insumos en el área de alimentos y bebidas</li><li>2. Analizar las técnicas de almacenamiento.</li><li>3. Comprender las técnicas de control del almacén de alimentos y bebidas.</li></ol>	<p>Lista de cotejo</p> <p>Ejercicios prácticos</p>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	




# MANEJO DE ALMACÉN

## PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Análisis de casos Simulación Equipos colaborativos	Computadora Equipos multimedia Internet Impresos de casos Laboratorio de cocina

### ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
X		

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


## MANEJO DE ALMACÉN

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


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<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>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar productos de panadería partir de la receta estándar, la selección de insumos, métodos básicos de panadería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una selección de panes, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos básicos de panadería</li> <li>- organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación.</li> </ul> <p>B) 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>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- métodos de cocción</li> <li>- temperaturas de cocción</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar productos de pastelería y repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, a través de métodos básicos de pastelería y repostería, y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una carta de postres, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- manejo higiénico de los insumos</li> <li>- técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería</li> <li>- organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación.</li> </ul> <p>B) 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>- tamaño de la porción acorde a la receta estándar</li> <li>- estética acorde a la receta estándar</li> </ul> <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ingredientes</li> <li>- procedimientos apegados a la normatividad</li> <li>- métodos de preparación</li> <li>- fotografía de la presentación final</li> <li>- costos, porciones y rendimientos</li> <li>- tiempo de conservación</li> <li>- aporte nutrimental</li> </ul>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


<b>Capacidad</b>	<b>Criterios de Desempeño</b>
<p>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>	<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>
<p>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>	<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 mejora</li> </ul>
<p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p>	<p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- áreas verificadas</li> <li>- personal involucrado</li> <li>- normas de referencia</li> <li>- lista de verificación</li> <li>- procesos de las áreas verificadas</li> <li>- evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas</li> <li>- hallazgos</li> <li>- resultados</li> <li>- recomendaciones</li> </ul>

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	

# MANEJO DE ALMACÉN

## FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

<b>Autor</b>	<b>Año</b>	<b>Título del Documento</b>	<b>Ciudad</b>	<b>País</b>	<b>Editorial</b>
José Luis Armendáriz Sanz	(2009)	<i>Procesos de Cocina</i>	Barcelona	España	Thompson Paraninfo
Francisco José Cuevas	(2004)	<i>Control de Costos y Gastos en Restaurantes</i>	México, D. F.	México	Limusa
Francisco Bravo	(2004)	<i>El Manejo Higiénico de los Alimentos</i>	México, D. F.	México	Limusa
Jose Luis Sesmero Carrasco	(2008)	<i>Jefe de Cocina</i>	Barcelona	España	Vértice
Irene Llolet, Eduardo Montes	(2005)	<i>Diseño y Gestión de Cocinas</i>	Barcelona	España	Díaz de Santos

<b>ELABORÓ:</b>	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	<b>REVISÓ:</b>		
<b>APROBÓ:</b>	C. G. U. T.	<b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b>	Septiembre de 2011	