

PROGRAMA DE ASIGNATURA: LOGÍSTICA DE EVENTOS

CLAVE: E-LEV-2

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante gestionará la planificación logística de diferentes eventos gastronómicos, utilizando las herramientas administrativas de control necesarias, para la ejecución y evaluación de las actividades programadas.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Prepara alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo a normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	5	4.68	Escolarizada	5	75

Unidades de Aprendizaje	Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
	I. Planeación de eventos	25	20
II. Operación de eventos	10	20	30
Totales	35	40	75

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Coordinar la operación de alimentos y bebidas a través de la planeación y ejecución 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.	Gestionar los diversos recursos disponibles para lograr la ejecución óptima de productos gastronómicos, a fin de maximizar la rentabilidad de la organización.	<p>Acorde a las características de operación y políticas de la organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menú a preparar - Tipo de servicio - Tipo de montaje - Secuencia de servicio - Número de comensales - Requisiciones de Insumos: materia prima, equipo, mobiliario y utensilios - Requisiciones de personal - Cronograma de actividades con los tiempos y responsables - Roles de personal - Formatos de control: requisiciones y de stocks de cocina - Receta estándar - Presupuesto de operación del área - Indicadores de desempeño

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Planeación de eventos					
Propósito esperado	El estudiante planificará un evento gastronómico, considerando los antecedentes y generalidades para asegurar una correcta organización en las diferentes etapas del evento.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	25	Horas del Saber Hacer	20	Horas Totales	45

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Antecedentes históricos y generalidades de los eventos.	<p>Identificar la evolución histórica de los eventos y su importancia a través del tiempo en la industria gastronómica. Identificar los diferentes tipos de eventos gastronómicos y sociales con sus protocolos de servicio. Diferenciar los tipos de eventos gastronómicos y sus características de acuerdo con su clasificación:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sociales: bodas, XV años y bautizos. -Eventos internos: Asambleas, Convenciones, Viajes de incentivo. -Eventos externos: Congresos, Conferencias, Cursos, Seminarios, Simposios, Ferias, Exposiciones y Presentaciones. -Eventos recreativos: deportivos, conciertos y cena-baile. 	Planear un evento gastronómico de acuerdo con las necesidades y características y requerimientos del cliente.	<p>Auto-reflexión: Practicar la reflexión personal regularmente para entender nuestras motivaciones, fortalezas y áreas de mejora.</p> <p>Escucha Activa: Desarrollar habilidades de escucha activa para comprender verdaderamente a los demás y fomentar una comunicación abierta y sincera.</p> <p>Empatía: Cultivar la empatía para conectar con las emociones y perspectivas de los demás, lo que facilita la convivencia armoniosa.</p>
Planeación de logística de eventos.	<p>Distinguir el proceso de la logística de eventos y sus componentes:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Planteamiento del menú. -Presupuesto. -Contratos. -Producción y montaje. -Cierre de instalaciones. <p>Identificar los elementos del control maestro de eventos.</p>	<p>Diseñar un presupuesto del evento considerando el planteamiento del menú, lugar, montaje, producción, equipo y personal.</p> <p>Diseñar las herramientas para el control maestro para la logística del evento.</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>Identificar las herramientas de la logística de eventos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Orden de eventos - Bitácoras. - Check list - Orden de servicio - Selección de proveedores - Formato de tiempos y movimientos - Lay out - Requisiciones - Programa del evento <p>Identificar los tipos de servicio.</p> <p>Reconocer el proceso de elaboración de presupuestos.</p>		
--	--	--	--

Proceso Enseñanza-Aprendizaje		
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo
Análisis de casos Simulación Equipos colaborativos Tareas de investigación	Aula, Pizarrón, Material didáctico, software, Internet, Equipo de cómputo y Equipo Multimedia.	Laboratorio / Taller

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante identifica la clasificación de los eventos de acuerdo con su naturaleza, antecedentes y demanda del cliente. Los estudiantes planifican un evento	A partir de la propuesta y planeación de un evento gastronómico los estudiantes realizan:	<ul style="list-style-type: none"> - Guía de observación - Rúbrica - Proyectos grupales y/o individuales

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

considerando: - Tipo de evento. - Características del evento - Tipo de servicio. - Presupuesto del evento - Contrato - Distribución de área.	Propuestas de herramientas para la operación de un evento conteniendo listas de verificación de las instalaciones de las diferentes áreas operativas, stands y equipos en eventos, lista de verificación del mise en place con fotografías, lista de verificación de la ambientación y decoración con fotografías, propuesta de los alimentos: planeación de los tiempos y movimientos.	- Evaluación de desempeño - Guías de observación - Cuestionarios
--	---	--

Unidad de Aprendizaje	II. Operación de eventos				
Propósito esperado	El estudiante ejecutará el evento gastronómico, aplicando los criterios de cálculo de aforo, de acuerdo a la distribución de áreas y los elementos necesarios para el evento.				
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	20	Horas Totales 30

Temas	Saber	Saber Hacer	Ser y Convivir
	Dimensión Conceptual	Dimensión Actuacional	Dimensión Socioafectiva
Cálculo de aforo y distribución de áreas	Reconocer tipos de montajes para eventos. Describir los elementos del cálculo de aforo. Identificar la normatividad aplicable.	Planear un evento gastronómico de acuerdo con las necesidades y características y requerimientos del cliente.	Auto-reflexión: Practicar la reflexión personal regularmente para entender nuestras motivaciones, fortalezas y áreas de mejora.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Elementos de planeación de eventos	<p>Identificar los elementos que componen el sistema de operación del servicio en comedor y cocina:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cálculo de aforo. - Distribución de áreas. - Equipos de cocina y comedor. - Personal. - Insumos. - Planteamiento del menú - Técnicas de servicio. - Flujos de operación. - Normas de operación. - Servicios complementarios. 	<p>Diseñar un presupuesto del evento considerando el planteamiento del menú, lugar, montaje, producción, equipo y personal.</p> <p>Diseñar las herramientas para el control maestro para la logística del evento.</p>	<p>Escucha Activa: Desarrollar habilidades de escucha activa para comprender verdaderamente a los demás y fomentar una comunicación abierta y sincera.</p> <p>Empatía: Cultivar la empatía para conectar con las emociones y perspectivas de los demás, lo que facilita la convivencia armoniosa.</p>
	Reconocer los tipos de montaje de eventos.		

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje		
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo
Análisis de casos Simulación Equipos colaborativos Tareas de investigación	Aula, Pizarrón, Material didáctico, software, Internet, Equipo de cómputo y Equipo Multimedia.	Laboratorio / Taller

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante identifica la clasificación de los eventos de acuerdo con su naturaleza, antecedentes y demanda del cliente. Los estudiantes planifican un evento considerando: - Tipo de evento. - Características del evento - Tipo de servicio. - Presupuesto del evento - Contrato - Distribución de área.	A partir de la propuesta y planeación de un evento gastronómico los estudiantes realizan: Propuestas de herramientas para la operación de un evento conteniendo listas de verificación de las instalaciones de las diferentes áreas operativas, stands y equipos en eventos, lista de verificación del mise en place con fotografías, lista de verificación de la ambientación y decoración con fotografías, propuesta de los alimentos: planeación de los tiempos y movimientos.	- Guía de observación - Rúbrica - Proyectos grupales y/o individuales - Evaluación de desempeño - Guías de observación - Cuestionarios

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Lic. En Gastronomía Lic. En Administración de Empresas Turísticas	Planeación, Organización y Ejecución de Secuencias Didácticas; correcta aplicación de evaluación Diagnóstica, Continua y Sumativa; manejo y diseño de material	Para ser docente de logística de eventos, se requiere experiencia profesional en:

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

<p>Lic. En Turismo Mtría.en Administración de Negocios de Alimentos y Bebidas. Mtría. En Dirección y Organización de Eventos Lic. en Relaciones Públicas y Organización de Eventos.</p>	<p>didáctico para la obtención del aprendizaje significativo en el proceso de enseñanza-aprendizaje.</p>	<p>Gestión de eventos: Experiencia directa en la planificación y ejecución de eventos de diferentes escalas y tipos. Logística operativa: Conocimiento práctico en la coordinación de proveedores, gestión de inventarios y optimización de recursos durante eventos. Resolución de problemas: Capacidad probada para manejar situaciones imprevistas y resolver desafíos logísticos en tiempo real. Educación continua: Mantenerse actualizado con las últimas tendencias y tecnologías en logística de eventos para ofrecer conocimientos relevantes y actualizados a los estudiantes.</p>
---	--	--

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
GARCIA CANTU, ALFONSO	2018	Logística de eventos: Organización y planificación. Editorial Trillas.	México	Trilla	978-607-17-0583-9
JOSÉ FRANCISCO ÁLVAREZ OCHOA	2019	Manual de logística para eventos corporativos	México	Limusa	9788428338158
Pérez, M. A.	2016	Organización de eventos: Planificación y gestión logística.	México	Panorama.	978-987-4998-43-9
Sánchez, E.	2019	Organización y logística de eventos sociales.	México	Porrúa	979-8706527501

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Smith, J.	2020	Logística de eventos: Estrategias para una planificación efectiva.	https://www.ejemplo.com/libros/logistica-eventos-estrategias-planificacion
García, A.	2019	Gestión logística en la organización de eventos corporativos.	https://www.ejemplo.com/articulos/gestion-logistica-eventos-corporativos
Fernandez, L	2019	Logística de eventos: Claves para el éxito.	https://www.ejemplo.com/articulos/gestion-proveedores-logistica-eventos

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	