

## NOTAS DE ENSEÑANZA

GA13308

### TEMA 1

#### Notas de enseñanza para la modalidad presencial:

- 1) **Previo a la actividad, una semana antes se puede solicitar material de apoyo como cartulinas, marcador y demás con el fin de crear los mapas conceptuales con tiempo y dedicación.**
  - A estos materiales se pueden incorporar algunos aportados por el maestro
  - Considerar que pueden realizarlo previo al aula como parte de una investigación para presentarlo en clase
- 2) **Puede realizar una presentación de videos, biografías y modelos de negocios de personales como Henry Ford, John D. Rockefeller entre otros.**
  - Los videos podrán ser apreciados por parte del alumno para lograr una mejor comprensión del tema, por lo que hacer mención a ejemplos de empresas de los personajes antes mencionados y comparar con empresas turísticas o gastronómicas puede ser de ayuda.
- 3) **Para la actividad es recomendable mostrar ejemplos de menús reales, empresas locales y su importancia histórica en la ciudad para comprender la evolución gastronómica vista desde otro ángulo.**

### TEMA 2

#### Notas de enseñanza para la modalidad presencial:

- 1) **Previo a esta actividad pudiera señalar al alumno la descripción de los *Bouchons* de Lyon, explicar la importancia gastronómica y desarrollar una presentación acerca del tema.**
  - Puede incluirse temas como la guía *michelin*
  - Chefs de renombre en Lyon Fr.
  - Historia gastronómica de la capital mundial de la gastronomía y explicar el porqué de ese título.
- 2) **Se recomienda al maestro exponer videos de montajes de servicio y usos en el mercado actual.**
  - Demostrar el cambio existente en la restauración además de los motivos por los cuales varía un servicio u otro
  - Puede portar manteles o utensilios para describirlo de manera más práctica para el alumno
- 3) **Aunado a la definición de los *Bouchons*, se puede exponer diversos ejemplos de Bistrós actuales, inclusive de la ciudad para establecer un panorama más amplio en la investigación del alumno.**

### TEMA 3

| Notas de enseñanza para la modalidad presencial:  |
|---|
| 1) El maestro podrá mencionar ejemplos de servicio a la rusa, platillos clásicos de la gastronomía en donde se muestran etc. <ul style="list-style-type: none"><li>• Con el apoyo de videos podrá explicar mejor los argumentos</li><li>• Es probable el cuestionamiento acerca de ejemplos en restaurantes mexicanos, puede darse una explicación rápida de ciertos platillos mexicanos o típicamente elaborados en México con el servicio a la rusa como la ensalada César o el café lechero como se muestra en el siguiente reportaje: Miranda, M (octubre, 25 del 2013) Gran café de la parroquia cumplió 205 años [archivo de video] recuperado de <a href="https://www.youtube.com/watch?v=9glOyB-uG4Q">https://www.youtube.com/watch?v=9glOyB-uG4Q</a></li></ul> |
| 2) El menú puede estar elaborado de productos regionales, por lo cual es recomendable que el maestro haga mención a ciertos productos de la región previo a la actividad.   |

### TEMA 4

| Notas de enseñanza para la modalidad presencial:  |
|---|
| 1) <b>Previo a la actividad, una semana antes se puede solicitar material de apoyo como cartulinas, marcador y demás con el fin de crear los mapas conceptuales con tiempo y dedicación.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Considerar que pueden realizarlo previo al aula como parte de una investigación para presentarlo en clase.</li></ul> |
| 2) <b>Se recomienda dividir por equipos, mismos que tendrán un color cada uno para poder distribuir de mejor manera el grupo.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Puede tomar como ejemplo restaurantes exitosos y pedir imágenes para cotejar con su diseño.</li></ul>   |

### TEMA 5

| Notas de enseñanza para la modalidad presencial:  |
|---|
| 1) <b>Previo a la actividad se puede realizar un pequeño cuestionario de dicción o un dictado personal para lograr captar la atención del alumno.</b>   |
| 2) <b>Los alumnos que tengan mejor puntaje pudieran ser los representantes de equipos para lograr dividir al grupo para la actividad de exposición.</b>   |
| 3) <b>Puede el maestro llevar un ejemplo de menú con diferentes estilos de redacción sin el nombre del platillo mismo, a esto se le solicita al alumno su opinión respecto al platillo en sí tomando como referencia la descripción del menú y de este modo cotejar respuestas con el resto del grupo. El comparar apreciaciones y percepciones de los integrantes de la clase apoyará en la atención y logrará captar mejor la información del tema.</b> |

- 4) Puede tomar como referencia el siguiente video para comprender mejor el diseño estructural de un menú: Cast H (Julio 29 del 2013) How to design a menú. [archivo de video] Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=mftJ5vVqSTE>

## TEMA 6

| Notas de enseñanza para la modalidad presencial:  |
|---|
| <b>1) Previo a la actividad, una semana antes se puede solicitar material de apoyo como cartulinas, marcador y demás con el fin de crear los mapas conceptuales con tiempo y dedicación.</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• A estos materiales se pueden incorporar algunos aportados por el maestro</li><li>• Considerar que pueden realizarlo previo al aula como parte de una investigación para presentarlo en clase</li></ul>  |
| <b>2) Se puede dar a investigar empresas similares o sustitutas que compitan directamente contra Starbucks en el caso de la segunda actividad, esto para facilitar el trabajo al alumno sin realizar un <i>copypaste</i> del mismo</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Pudiera llevar el maestro diversos productos similares y sustitutos o complementarios para complementar la explicación previamente a realizar la actividad el alumno.</li><li>• Se recomienda dar una demostración al alumno sobre modelos de negocios exitosos en el mercado y ejemplos en la industria.</li><li>• Puede presentar una presentación acerca de los procesos, logros y fracasos en la industria de la mercadotecnia.</li></ul> |

## TEMA 7

| Notas de enseñanza para la modalidad presencial:   |
|--|
| <b>1) Previo a esta actividad pudiera señalar al alumno de investigar en locales de la ciudad, restaurantes a los cuales asistan y tomar fotografía para recopilar ejemplos.</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Los ejemplos deben estar relacionados con menús a realizar, o de las temáticas vistas en el tema anterior.</li><li>• Se requiere el uso de proyector y computadora para que puedan realizar la explicación.</li></ul>  |
| <b>2) El maestro puede llevar ejemplos de menús de restaurantes famosos, que todos puedan relacionar o conocer directamente y de este modo realizar un análisis de la influencia del color en las diferentes presentaciones.</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Se recomienda utilizar ejemplos de restaurantes para demostrar el punto de la actividad.</li><li>• Puede conseguir físicamente menús para mejor apreciación por parte del alumno</li><li>• El maestro puede realizar directamente ejemplos de menús, los pros y contras de diversos colores.</li></ul> |

## TEMA 8

| Notas de enseñanza para la modalidad presencial:  |
|---|
| <b>1) Se recomienda portar algún ejemplo de evento masivo, ya sea de gobierno, privado etc.</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• El ejemplo es para lograr demostrar la descripción posterior al evento y poder así generar ideas acerca del tema.</li></ul> |

|   |
|---|
| <p>2) <b>El maestro dividirá la investigación para poder realizar los comentarios por equipo de manera más rápida.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Al generar los equipos puede sugerir un capitán por equipo y ese mismo sea el responsable de su área en el supuesto evento.</li> </ul>  |
| <p>3) <b>Es necesario que el alumno entienda la importancia de la actividad puesto que aun siendo un simulacro, la información debe ser verídica y completa, por tanto es recomendable que el maestro genere cierto énfasis en la obtención de proveedores locales, teléfonos, precios y fechas de entrega de materiales.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede aceptar la entrega de presupuestos vía internet, sin embargo se puede requerir un presupuesto impreso formal.</li> </ul> |

## TEMA 9

| Notas de enseñanza <b>para la modalidad presencial:</b>  |
|--|
| <p>1) <b>Previo a esta actividad se llevará material</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede inclusive utilizar el ejemplo de las brigadas, sus funciones y su modificación a la actualidad.</li> <li>• Mencionar los pros y contras de una brigada clásica y una contemporánea según las necesidades.</li> </ul>   |
| <p>2) <b>Se recomienda en todo momento utilizar ejemplos de restaurantes reales para demostrar el punto de la actividad.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Puede inclusive utilizar el ejemplo de las brigadas, sus funciones y su modificación a la actualidad.</li> <li>• Mencionar los pros y contras de una brigada clásica y una contemporánea según las necesidades.</li> </ul> |
| <p>3) <b>Se puede generar un debate al finalizar el ejercicio en donde cada equipo expondrá los motivos por los cuales llegaron a esa conclusión, tratando de arribar a un consenso.</b></p>   |

## TEMA 10

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- 3) **Previo a la actividad desarrollarán un menú ficticio y se pensará en los métodos de servicios más recomendables.**
- El maestro puede no influenciar en la elección de los métodos de servicio pero, puede sugerir la planeación de servicio con cada uno de los métodos existentes y vistos durante el tema.
- 4) **Se puede dividir el grupo en secciones para que todos participen en buena forma**
- Es recomendable elaborar videos o montajes de servicio en clase para comprender el uso en base a un mercado definido.
  - Los comentarios pueden estar directos al grupo pero se puede tratar de generar un comentario individual para generar una mejor presentación.
- 5) **Puede realizar una demostración de un platillo real en clase el maestro, mostrando las variantes de servicio según sea el caso, además claro de modificar la presentación de acuerdo a las necesidades.**

## Tema 11

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

**6) Previo a esta actividad se puede plantear el maestro el utilizar el laboratorio de gastronomía para realizar el costeo de manera práctica y observando factores como merma y mano de obra.**

- Para esta actividad es recomendable solicitar al alumno una o dos semanas antes, el menú que decidan costear; dicho menú deberá estar dividido en una entrada, plato fuerte, postre y un coctel. Por tal motivo es recomendable dividir al grupo en cuatro equipos para una buena distribución de trabajo.
- Las recetas no tienen que tener un nivel de dificultad elevado, puesto que el objetivo no es en cocina sino en el área de contabilidad, por ello se puede optar por recetas sencillas como un guacamole, tostadas o alguna ensalada.
- Se puede utilizar ejemplos reales de costeo previo a la actividad para refrescar el uso de la regla de tres y/o aclarar dudas.
- Si se considera oportuno, incluya dentro de los requisitos para la actividad una calculadora por persona para lograr realizar los ejemplos individualmente.

**7) En el laboratorio se puede explicar el % de merma con ejemplos prácticos de metodologías rápidas y prácticas para evaluar las mermas de producción ocurridas en procesos como el corte de ingredientes y el correcto aprovechamiento de la materia prima.**

- Puede apollarse con ejemplos reales, de igual forma se recomienda dar al alumno a leer el siguiente proyecto, Flores, Israel (2003) Análisis en las mermas en procesos productivos de la repostería, Honduras, recuperado de <http://bdigital.zamorano.edu/bitstream/11036/1885/1/T1710.pdf>

## Tema 12

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Objetivo de la actividad: | Elaborar y comprender el montaje y servicio de tipo <i>finger food</i> |
|---------------------------|--|

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Descripción de la actividad: | En equipos, los alumnos desarrollarán una muestra en cocina de un menú para: desayuno, cocktail, cena y <i>brunch</i> utilizando el sistema <i>finger food</i> |
|------------------------------|--|

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- 8) Se le recomienda al maestro mostrar ejemplos de bocadillos, establecimientos y eventos especiales en donde pudieran utilizarse para generar ideas entre los alumnos.**
- El uso apropiado de porciones, vajilla y espacios para montaje los puede platicar en tono de conversación.
  - Puede llevar utensilios o recipientes para montaje de bocadillos y dar muestra del ejemplo
- 9) Se puede invitar a un panel de evaluadores para generar mayor interés por parte del alumno.**
- Si se cuenta con la posibilidad, se pueden montar mesas altas tipo cocktail para los invitados.
  - Pensando en el día del evento de dicha actividad, pueden conseguir días antes todos los desechables que se utilizarán.
  - Darle la libertad al alumno para la demostración y decoración del lugar, pueden utilizar pizarrones con tiza o menús elaborados.

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Objetivo de la actividad:    | Realizar una presentación acerca de la cultura empresarial global en establecimientos de alimentos y bebidas  |
| Descripción de la actividad: | El alumno se reunirá en equipos para investigar según les corresponda acerca de: Usos y costumbres empresariales a nivel global, protocolo para reuniones de negocios en distintos países, diferencias de países orientales a los occidentales en cuanto a reuniones laborales se refiere y establecimientos enfocados al segmento empresarial. |

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

**4) Se recomienda al profesor mencionar ejemplos y videos acerca de las reuniones laborales en países orientales.**

- Puede pasar la siguiente información al alumno para otorgar mayor información al respecto, Abreu, Mariano (Febrero 21, 2015) Protocolo en las reuniones de negocios, recuperado de [https://www.protocolo.org/laboral/negociar/protocolo\\_en\\_las\\_reuniones\\_de\\_negocios.html](https://www.protocolo.org/laboral/negociar/protocolo_en_las_reuniones_de_negocios.html)

**5) Mencionar las características y los efectos en el servicio otorgado por establecimientos.**

- Pueden mostrarse protocolos de bienvenida en distintos tipos de establecimientos, ejemplos como servicio de bebidas, sake, café, cocteles.

**Tema 14**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Objetivo de la actividad: | Desarrollo de interior de restaurante, comprensión del uso de colores en relación al concepto |
|---------------------------|---|

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Descripción de la actividad: | Elaborar el diseño de interior de un restaurante, distribución de muebles y colores que se piensan usar en base a un concepto |
|------------------------------|---|

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

- 4) **El maestro puede optar por mostrar imágenes o llevar al grupo a una visita guiada a un hotel de la ciudad para mayor referencia del uso de interiores.**
  - Puede de igual forma utilizar ejemplos de restaurantes de comida rápida.
  
- 5) **Se puede incluir el maestro dentro del proceso de elaboración del trabajo por parte de los alumnos, de este modo lograr así un mejor aprovechamiento del tiempo y poder apoyar correctamente al alumno.**
  - Plantear la recomendación de visitas a mueblerías o páginas de decoración de interiores puesto que siendo una actividad relacionada con el módulo, se debe estar consciente de que el alumno no es experto en la materia puesto que no es el objetivo general.

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Objetivo de la actividad:    | Comprensión de todas las ramas de gastronomía involucradas en la realización y administración de un evento gastronómico   |
| Descripción de la actividad: | El alumno realizará una muestra (cena) en la que trabaje cada uno de los puntos vistos en clase, desde el desarrollo de un menú, costeo, decoración, cocina y venta de boletos. |

Notas de enseñanza **para la modalidad presencial:**

**10) Se recomienda al maestro en todo momento supervisar la venta de boletos, así como organizar la renta de equipo necesario.**

- Si bien el maestro no realizará la venta misma, puede contactar proveedores para la imprenta de los mismos, puede conseguir folios seriados y asegurar la integridad de la venta.
- Conseguir a algún alumno como tesorero de preferencia y poder realizar un monitoreo constante para revisión de las ventas.
- En cuanto al equipo necesario se puede recomendar o hacer mención semanas antes a los alumnos del equipo recomendable para que el grupo realice un sondeo de proveedores que se acomoden a presupuesto.

**11) Se puede dividir el grupo en secciones para que todos participen en buena forma**

- Un grupo que se encargue de logística, uno de renta de equipo, otro tesorería, otro más en cocina fría, caliente y postres, por último seleccionar a las personas encargadas de servicio y contemplar el uso de personas externas para apoyo.
- Para cada sección se puede asignar a un representante y de este modo tener contacto general con el grupo sin necesidad de estar detrás de cada alumno para no entorpecer la actividad.
- Se recomienda pedir un reporte semanal del avance del trabajo.

