



## Servicios de Catering

### Datos Generales

<b>1. Nombre de la Asignatura</b>	<b>2. Nivel de formación</b>	<b>3. Clave de la Asignatura</b>
Servicio de Catering	Licenciatura	CU210
<b>4. Prerrequisitos</b>	<b>5. Area de Formación</b>	<b>6. Departamento</b>
Ninguno	Básica Particular	Departamento de Turismo, Recreación y Servicio
<b>7. Academia</b>	<b>8. Modalidad</b>	<b>9. Tipo de Asignatura</b>
Academia de Gestión Gastronómica	Presencial	Curso-taller
<b>10. Carga Horaria</b>		<b>11. Créditos: 8</b>
Teoría: 40 horas	Práctica: 40 horas	Total: 80 horas

### 12. Trayectoria de la asignatura

Trayectoria académica: Se vincula directamente con las asignaturas que complementan el bloque de orientación optativa abierta en turismo gastronómico.

### Contenido del Programa

#### 13. Presentación

La operación de un establecimiento de eventos y banquetes es compleja por las particularidades que lo integran, ya que deben combinarse aspectos como la higiene, calidad de los ingredientes y servicio, formas de preparación, material y equipo de trabajo, diseño de espacios según concepto, coordinación del personal de línea, personal de logística y servicios complementarios, entre otros, lo cual, hace que las empresas tengan éxito y prestigio en el mercado. La industria de los eventos y banquetes ofrece satisfacer las necesidades de alimentación y esparcimiento, siendo flexible a los cambios de los usos y costumbres de los distintos segmentos del mercado. Para tener éxito en este tipo de servicios de gastronomía, es fundamental ser creativos tanto para hacer mejor uso de los presupuestos como para hacer los eventos más atractivos, ya que la tendencia actual es fomentar la creatividad. Así, las opciones de menús creativos, formatos de autoservicio y pequeñas porciones les sirven a los profesionales de catering para conservar e incluso aumentar el nivel de negocio. Además, otra de las ventajas de este servicio, es conocer la cantidad de alimento que debe ser producido según el menú y el número de personas a atender, lo cual, también permite calcular la cantidad de ingredientes a comprar y con esto controlar mejor los costos y gastos de producción.

El catering, se ha convertido en una actividad rentable, pero requiere ser gestionada de una forma eficaz y para ello es importante contar con personal profesional en la producción, servicio y administración. Por eso, existen escuelas, hospitales, hoteles, recintos para eventos y otras empresas que lo ofrecen; con base a lo anterior, es una prioridad para el sector del catering, formar personas capaces de responder a los retos que este enfrenta en el presente y futuro.

#### 14.- Objetivos del programa

Objetivo General: El alumno implementará un servicio de catering para un evento determinado.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas

División de Gestión Empresarial

Departamento de Turismo Recreación y Servicio

## 15.-Contenido

### Contenido temático

UNIDAD 1. EVOLUCIÓN DEL SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS

UNIDAD 2. ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA DE CATERING

UNIDAD 3. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

UNIDAD 4. GESTIÓN DE SERVICIOS DE CATERING

### Contenido desarrollado

#### UNIDAD 1. PARTICULARIDADES DEL SERVICIO DE CATERING PARA EVENTOS

Objetivo: El alumno reconocerá la evolución histórica del servicio de catering para eventos.

- 1.1. Conceptualización particular y relacional del servicio de catering
- 1.2. Oferta y demanda del servicio de catering
- 1.3. Catering para eventos diversos
- 1.4. Legislación aplicable al sector
- 1.5. Tendencias del servicio de catering

#### UNIDAD 2. ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA DE CATERING

Objetivo: El alumno distinguirá la estructura organizacional de las empresas de catering.

- 2.1. Esquema organizacional
- 2.2. Perfil y funciones de puestos
- 2.3. Permisos y licencias de operación
- 2.4. Software para catering
- 2.5. Mantenimiento preventivo y correctivo
- 2.6. Áreas de la empresa
- 2.7. El contrato

#### UNIDAD 3. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING

Objetivo: El alumno identificará las instalaciones, equipo, mobiliario y materiales utilizados en la producción del servicio de catering.

- 3.1. Instalaciones
- 3.2. Equipo para producción y servicio
- 3.3. Mobiliario fijo y móvil
- 3.4. Materiales para la producción y servicio de catering
- 3.5. Menaje para el servicio
- 3.6. Transportación

#### UNIDAD 4. GESTIÓN DE SERVICIOS DE CATERING

Objetivo: El alumno implementará un servicio innovador de catering para un evento determinado.

##### Planeación:

- 4.2. Identificación de sede: salón para eventos independiente, hotel, jardín, recinto exposición, particular, etc.
- 4.3. Diseño de menú de platillos y bebidas según el evento
- 4.3. Definir requerimientos para evento
- 4.4. Servicios especiales y complementarios
- 4.5. Presentación de presupuesto
- 4.6. Firma de contrato
- 4.7. Solicitud de compra de materia prima
- 4.8. Visita de inspección al lugar sede
- 4.9. Elaborar plano de distribución de espacios con base a la sede

##### Operación:

- 4.10. Producción de alimentos
- 4.11. Montaje de áreas: barra de bebidas, cocina móvil, comedor, etc.
- 4.12. Asignación de actividades in situ



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

- 4.13. Briefing previo al servicio
- 4.14. Supervisión del servicio
- 4.15. Desmontaje de áreas
- 4.16. Seguimiento pos evento
- 4.17. Evaluación de resultados

## 16. Actividades Prácticas

Modalidad de práctica: Práctica de aproximación consiste en realizar trabajo investigativo para diseñar servicio de catering para un evento.

## 17.- Metodología

El diseño de este programa se realiza con base al modelo educativo por competencias, donde el aprendizaje se centra en el alumno en quien se fomenta:

- La cooperación e instrucción colectiva.
- La relación teórico – práctica.
- La comunicación efectiva entre alumno – docente.
- La individualización del aprendizaje por medio del reconocimiento de las diferencias entre alumnos y sus formas para aprender.
- La motivación y el desarrollo de habilidades de aprendizaje.

En el caso de clases de forma virtual, se utilizan las plataformas en línea Google Classroom, Meet, Zoom y plataformas de video streaming.

## 18.- Evaluación

Práctica de Aproximación	40%
Proyecto de investigación	40%
Lecturas y Tareas	20%
Total	100%

## 19.- Bibliografía

Castro, C. J. P. (2018). *Logística de catering*. H0TR0309. IC Editorial.

Pérez García Hector (2014). *Historia de la gastronomía en México*. El Colegio de Jalisco. 1ra. Ed. México.

Albala Ken (2013), *Food: A Cultural Culinary History*, The Great Courses, University of the Pacific, USA.

Azpeitia Alfonso (2009), *Patrón: Selling Ultra Premium Tequila to Mexicans*

Da Silva Carlos, Baker Doyle, Shepherd Andrew, Jenane Chakib, Miranda da Cruz Sergio (2009), *Agro-Industries for development*, The Food and Agriculture Organization of the United Nations and The United Nations Industrial Development Organization, FAO, CAB International

New York Times Wednesday "Dining In Dining/Out" section



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas  
División de Gestión Empresarial  
Departamento de Turismo Recreación y Servicio

Fox Robin (2011) Food and Eating: An Anthropological Perspective, Social Issues Research Center, Article.

Ricardo Muñoz Zurita. Diccionario de la gastronomía mexicana. 2da Larousse. Cultura Gastronómica

SITIOS WEB Sugeridos para consulta:

[www.culinarytourism.org](http://www.culinarytourism.org)

<http://www.timeout.com/newyork/restaurants>

<http://blogs.villagevoice.com/forkintheroad>

[www.ediblecommunities.com](http://www.ediblecommunities.com)

[www.urbanspoon.com](http://www.urbanspoon.com)

## 20.- Perfil del profesor

Dominio de la materia.- experiencia profesional.- capacidad docente (saber impartir la materia dentro de un ambiente de confianza y cordialidad, que permita al alumno alcanzar un desarrollo profesional y personal idóneo).

## 21.- Nombre de los profesores que imparten la materia

## 22.- Lugar y fecha de su aprobación

Este programa se aprobó en la ciudad de Zapopan, Jalisco, el día 27 de Abril de 2017. En el Departamento de Turismo Recreación y Turismo.

Participantes en la elaboración del programa:

Azpeitia Berni Alfonso Favián.

Código: 2949337

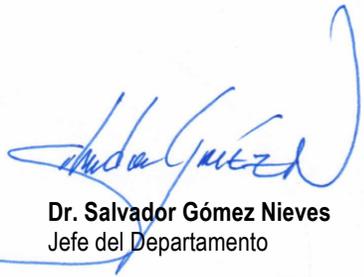
Actualización:

21 de junio de 2018

22 de septiembre de 2020

## 23.- Instancias que aprobaron el programa

Academia de Gestión Gastronómica.



**Dr. Salvador Gómez Nieves**  
Jefe del Departamento



**PRESIDENTE ACADEMIA DE GESTIÓN GASTRONÓMICA**  
Alfonso Favián Azpeitia Berni