



## Servicio de Catering y Banquetes

### 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 y Banquetes	Licenciatura	IC344
<b>4. Prerrequisitos</b>	<b>5. Área de Formación</b>	<b>6. Departamento</b>
Ninguno	Optativa Abierta	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

### 10. Carga Horaria

Teoría: 40 horas      Práctica: 40 horas      Total: 80 horas      **11. Créditos: 8**

### 12. Trayectoria de la asignatura

### 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 diseñará una propuesta de negocio en el ámbito de catering y banquetes.

### 15.-Contenido

#### Contenido temático

UNIDAD 1. PARTICULARIDADES DEL SERVICIO DE CATERING Y BANQUETES.

UNIDAD 2. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING Y BANQUETES.



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

UNIDAD 3. GESTIÓN DE SERVICIOS DE CATERING Y BANQUETES  
UNIDAD 4. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

## Contenido desarrollado

### UNIDAD 1. PARTICULARIDADES DEL SERVICIO DE CATERING Y BANQUETES

Objetivo: Identificar las características y peculiaridades de los diversos tipos de banquetes.

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

### UNIDAD 2. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO PARA SERVICIOS DE CATERING Y BANQUETES

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

- 2.1. Instalaciones
- 2.2. Equipo para producción y servicio
- 2.3. Mobiliario fijo y móvil
- 2.4. Materiales para la producción y servicio de catering
- 2.5. Menaje para el servicio
- 2.6. Transportación

### UNIDAD 3. GESTIÓN DE SERVICIOS DE CATERING

Objetivo: Implementar un servicio innovador de catering para un evento determinado.

#### Planeación:

- 3.1. Análisis del evento: tipo, aforo, perfil de clientes, fecha, montaje, servicio, presupuesto, etc.
- 3.2. Identificación de sede: salón para eventos independiente, hotel, jardín, recinto exposición, particular, etc.
- 3.3. Diseño de menú de platillos y bebidas según el evento
- 3.4. Definir requerimientos para evento
- 3.5. Costeo del servicio
- 3.6. Servicios especiales y complementarios
- 3.7. Presentación de presupuesto
- 3.8. Firma de contrato
- 3.9. Solicitud de compra de materia prima
- 3.10. Visita de inspección al lugar sede
- 3.11. Elaborar plano de distribución de espacios con base a la sede

#### Operación:

- 3.12. Producción de alimentos
- 3.13. Montaje de áreas: barra de bebidas, cocina móvil, comedor, etc.
- 3.14. Asignación de actividades in situ
- 3.15. Briefing previo al servicio
- 3.16. Supervisión del servicio
- 3.17. Desmontaje de áreas
- 3.18. Seguimiento pos evento
- 3.19. Evaluación de resultados

### UNIDAD 4. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Objetivo: Presentar sus propuestas de negocios de catering y banquetes

- 4.1. Presentación de propuestas



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

Modalidad de práctica: Trabajo final de Negocio de Catering y Banquetes

## 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

LIBRO *Logística de catering*  
Castro, C. J. P. (2018). . HOTR0309.  
IC Editorial.

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

Libro: *Catering Management*  
SCANLON, Nancy (2013) Wiley EUA  
ISBN: 978 1 118 09149 4

Libro: *Comercialización de eventos*  
ROCA, Prats José Luis (2012) Síntesis España  
ISBN: 978 84 975674 4 2

Libro: *SERVICIOS Y OPERACIONES BASICAS EN EVENTOS Y RESTAURACION*  
VIVES, Roser (2014) Síntesis España  
ISBN: 978 84 907700 1 6

## 20.- Perfil del profesor



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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

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

Cintha Guadalupe González Lizarraga  
Código 2963448

## 22.- Lugar y fecha de su aprobación

Este programa se aprobó en la ciudad de Zapopan, Jalisco, el día 21 de junio de 2018. En el Departamento de Turismo Recreación y Turismo.

Participantes en la elaboración del programa:  
Alfonso Favián Azpeitia Berni.  
Código: 2949337.

Este programa se actualizó en la ciudad de Zapopan, Jalisco, el día 15 de julio de 2019. En el Departamento de Turismo Recreación y Turismo.

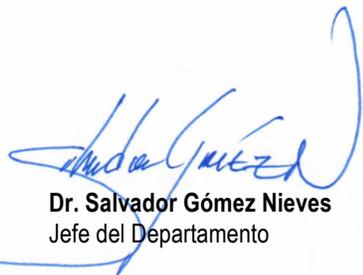
Participantes en la actualización del programa:  
Alfonso Favián Azpeitia Berni.  
Código: 2949337.  
Cintha Guadalupe González Lizarraga  
Código: 2963448

Este programa se actualizó en la ciudad de Zapopan, Jalisco, el día 22 de septiembre de 2020. En el Departamento de Turismo Recreación y Turismo.

Participantes en la actualización del programa:  
Alfonso Favián Azpeitia Berni.  
Código: 2949337.

## 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



# UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

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