



# EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

# PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIO BGE 2018



Secretaría  
de Educación



# **GASTRONOMÍA**

## **SEXTO SEMESTRE**

# **BANQUETES**



## ÍNDICE

<b>DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN</b> .....	<b>4</b>
<b>DIRECCIONES QUE PARTICIPAN</b> .....	<b>5</b>
<b>DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE SEXTO SEMESTRE</b> .....	<b>6</b>
<b>PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA</b> .....	<b>7</b>
<b>LAS 4A PARA GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018</b> .....	<b>9</b>
<b>ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO</b> .....	<b>10</b>
<b>DATOS GENERALES SEXTO SEMESTRE</b> .....	<b>12</b>
<b>IMPACTO DEL PROGRAMA DE BANQUETES Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS</b> .....	<b>13</b>
<b>IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE BANQUETES DE SEXTO SEMESTRE</b> .....	<b>15</b>
<b>BLOQUE I. TU FIESTA, TU BANQUETE</b> .....	<b>16</b>
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	17
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS .....	17
EVALUACIÓN DEL BLOQUE I .....	21
<b>BLOQUE II. RETOMANDO LA ETIQUETA</b> .....	<b>23</b>
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	24
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS .....	24
EVALUACIÓN DEL BLOQUE II .....	26
<b>BLOQUE III. UN BAR PARA CADA QUIÉN</b> .....	<b>28</b>
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	29
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS .....	29
EVALUACIÓN DEL BLOQUE III.....	31
<b>INSTRUMENTOS DE VALORACIÓN</b> .....	<b>33</b>
<b>REFERENCIAS</b> .....	<b>35</b>
<b>REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS</b> .....	<b>35</b>
<b>ANEXOS</b> .....	<b>37</b>



## **DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN**

MIGUEL BARBOSA HUERTA  
**GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE PUEBLA**

MELITÓN LOZANO PÉREZ  
**SECRETARIO DE EDUCACIÓN DEL ESTADO**

MARÍA DEL CORAL MORALES ESPINOSA  
**SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA**

AMÉRICA ROSAS TAPIA  
**SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR**

MARÍA CECILIA SÁNCHEZ BRINGAS  
**TITULAR DE LA UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**

DEISY NOHEMÍ ANDÉRICA OCHOA  
**DIRECTORA GENERAL DE PROMOCIÓN AL DERECHO EDUCATIVO**

IX-CHEL HERNÁNDEZ MARTÍNEZ  
**DIRECTORA GENERAL DE PLANEACIÓN Y DEL SISTEMA PARA LA CARRERA DE LAS MAESTRAS Y DE LOS MAESTROS**



## **DIRECCIONES QUE PARTICIPAN**

### **DIRECCIÓN ACADÉMICA DE LA SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA**

MARIBEL FILIGRANA LÓPEZ

### **DIRECCIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO, ASESORÍA A LA ESCUELA Y FORMACIÓN CONTINUA**

### **DIRECCIÓN DE BACHILLERATOS ESTATALES Y PREPARATORIA ABIERTA**

ANDRÉS GUTIÉRREZ MENDOZA

### **DIRECCIÓN DE CENTROS ESCOLARES**

JOSÉ ANTONIO ZAMORA VELÁZQUEZ

### **DIRECCIÓN DE ESCUELAS PARTICULARES**



## **DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE SEXTO SEMESTRE**

### **COORDINACIÓN**

ALFREDO MORALES BÁEZ

DINORA EDITH CRUZ TORAL

MARÍA CRISTINA HERNÁNDEZ RAMOS

MARÍA DEL PILAR GUZMÁN TENORIO

MARIANA PAOLA ESTÉVEZ BARBA

MIRIAM PATRICIA MALDONADO BENÍTEZ

VÍCTOR HUGO ESCAMILLA MIRANDA

### **DISEÑADORES DE LA CAPACITACIÓN DE BANQUETES**

GEOVANNA AMARANTA CANTÚN HERNÁNDEZ

### **REVISIÓN METODOLÓGICA Y DE ESTILO**

FRANCISCO RAMOS APONTE



## PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA

La Nueva Escuela Mexicana (NEM) tiene como centro la formación integral de niñas, niños, adolescentes y jóvenes, y su objetivo es promover el aprendizaje de excelencia, inclusivo, intercultural y equitativo a lo largo del trayecto de su formación. Esta garantiza el derecho a la educación llevando a cabo cuatro condiciones necesarias: asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad. Es por ello que los planes y programas de estudio retoman desde su planteamiento cada uno de los principios en que se fundamenta y con base en las orientaciones de la NEM, se adecuan los contenidos y se plantean las actividades en el aula para alcanzar la premisa de aprender a aprender para la vida.

Los elementos de los Programas de Estudio se han vinculado con estos principios, los cuales son perceptibles desde el enfoque del aprendizaje situado a partir de la implementación de diversas estrategias de aprendizaje que buscan ajustarse a los diferentes contextos de cada región del Estado; lo anterior ayuda al estudiantado en el desarrollo de competencias genéricas, disciplinares, profesionales, habilidades socioemocionales y proyecto de vida, para lograr el perfil de egreso del Nivel Medio Superior.

**Fomento de la identidad con México.** La NEM fomenta el amor a la Patria, el aprecio por su cultura, el conocimiento de su historia y el compromiso con los valores plasmados en la Constitución Política.

**Responsabilidad ciudadana.** Implica la aceptación de derechos y deberes, personales y comunes.

**La honestidad.** Es el comportamiento fundamental para el cumplimiento de la responsabilidad social, permite que la sociedad se desarrolle con base en la confianza y en el sustento de la verdad de todas las acciones para lograr una sana relación entre los ciudadanos.

**Participación en la transformación de la sociedad.** En la NEM la superación de uno mismo es base de la transformación de la sociedad.

**Respeto de la dignidad humana.** Contribuye al desarrollo integral del individuo, para que ejerza plena y responsablemente sus capacidades.

**Promoción de la interculturalidad.** La NEM fomenta la comprensión y el aprecio por la diversidad cultural y lingüística, así como el diálogo y el intercambio intercultural sobre una base de equidad y respeto mutuo.



**Promoción de la cultura de la paz.** La NEM forma a los educandos en una cultura de paz que favorece el diálogo constructivo, la solidaridad y la búsqueda de acuerdos que permitan la solución no violenta de conflictos y la convivencia en un marco de respeto a las diferencias.

**Respeto por la naturaleza y cuidado del medio ambiente.** Una sólida conciencia ambiental que favorece la protección y conservación del entorno, la prevención del cambio climático y el desarrollo sostenible.

## LAS 4A PARA GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018

El fin de la Educación en el Estado de Puebla es formar ciudadanía para la transformación; que se traduce en formar a las y los estudiantes para que a lo largo de su vida sean capaces de ser buenos ciudadanos, conscientes de ejercer sus derechos respetando tanto los valores y normas que la democracia adopta para hacerlos efectivos, como los derechos del resto de sus conciudadanos. Esta noción tiene que ver en palabras de Maturana, F. (2014), con llegar a ser un humano responsable, social y ecológicamente consciente, que se respeta así mismo y una persona técnicamente competente y socialmente responsable.

Desde la Secretaría de Educación del Estado de Puebla se pretende formar a sujetos crítico-éticos, solidarios frente al sufrimiento; personas que cambien el mundo desde los entornos más cercanos. ¡Las grandes causas desde casa!

Para concretar los principios pedagógicos de la Nueva Escuela Mexicana y las finalidades educativas en el Estado de Puebla, el Bachillerato General Estatal, a través de sus programas de estudio, promueve las 4A para garantizar el Derecho a la Educación, a través de sus dimensiones (asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad).

ASEQUIBILIDAD	ACCESIBILIDAD	ADAPTABILIDAD	ACEPTABILIDAD
Garantizar una educación para todos, gratuita y de calidad, donde la cobertura sea posible para cualquier persona involucrada en el proceso educativo; entendiendo a este último como la suma, no solo infraestructura escolar, sino de planes y programas de estudio, materiales didácticos alternativos, herramientas como las TAC'S o cualquier elemento retomado del contexto que permitan abordar y/o reforzar un conocimiento, sin depender de un libro de texto.	Los contenidos de los planes y programas de estudio se enfocan en promover una educación inclusiva, sin distinción de género, etnia, idioma, diversidad funcional, condición social o económica.	Las situaciones de aprendizaje que se presentan en los programas de estudio, deben ser consideradas como una guía y no como la única vía de enseñanza, es menester que el docente diseñe las propias a partir de su contexto inmediato, atendiendo a las necesidades de cada estudiante y dando prioridad a aquellos más vulnerables.	Lograr una educación que sea compatible con los intereses y cualidades de las y los estudiantes, donde sean considerados en la construcción del ambiente escolar, participando libremente en los procesos formativos, desarrollando al mismo tiempo sus Habilidades Socioemocionales.

## ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO

La metodología de Aprendizaje Situado de los planes y programas de estudio de Bachillerato General Estatal es una oportunidad para las y los docentes, estudiantes y la innovación en la enseñanza, al promover la toma de decisiones, incentivar el trabajo en equipo, la resolución de problemas y vinculación con el contexto real.

Díaz Barriga, F. (2006) afirma que el Aprendizaje Situado es un Método que consiste en proporcionar al estudiante una serie de casos que representen situaciones problemáticas diversas de la vida real para que se analicen, estudien y los resuelvan. La práctica situada se define como la práctica de cualquier habilidad o competencia que se procura adquirir, en un contexto situado, auténtico y real, y en donde se despliega la interacción con otros participantes.

En este sentido se promueve que “los docentes de la EMS sean mediadores entre los saberes y los estudiantes, el mundo social y escolar, las Habilidades Socioemocionales y el proyecto de vida de los jóvenes. En el Currículo de la EMS, los principios pedagógicos alineados con el Modelo Educativo Nacional vigente, que guían la tarea de los docentes y orientan sus actividades escolares dentro y fuera de las aulas, para favorecer el logro de aprendizajes profundos y el desarrollo de competencias en sus estudiantes” son:

### ***Tener en cuenta los saberes previos del estudiante***

- El docente reconoce que el estudiante no llega al aula “en blanco” y que para aprender requiere “conectar” los nuevos aprendizajes con lo que ya sabe, adquirido a través de su experiencia.
- Las actividades de enseñanza–aprendizaje aprovechan nuevas formas de aprender para involucrar a los estudiantes en el proceso de aprendizaje, descubriendo y dominando el conocimiento existente y luego creando y utilizando nuevos conocimientos.

### ***Mostrar interés por los intereses de sus estudiantes***

- Es fundamental que el docente establezca una relación cercana con el estudiante, a partir de sus intereses y sus circunstancias particulares. Esta cercanía le permitirá planear mejor la enseñanza y buscar contextualizaciones que los inviten a involucrarse más en su aprendizaje.

### ***Diseñar situaciones didácticas que propicien el aprendizaje situado***

- El docente busca que el estudiante aprenda en circunstancias que lo acerquen a la realidad, simulando distintas maneras de aprendizaje que se originan en la vida cotidiana, en el contexto en el que él está inmerso, en el marco de su propia cultura.
- Además, esta flexibilidad, contextualización curricular y estructuración de conocimientos situados, dan cabida a la diversidad de conocimientos, intereses y habilidades de los estudiantes.
- El reto pedagógico reside en hacer de la escuela un lugar social de conocimiento, donde los alumnos se enfrenten a circunstancias “auténticas”.



### ***Promover la relación interdisciplinaria***

- La enseñanza promueve la relación entre disciplinas, áreas del conocimiento y asignaturas.
- La información que hoy se tiene sobre cómo se crea el conocimiento, a partir de "piezas" básicas de aprendizajes que se organizan de cierta manera, permite trabajar para crear estructuras de conocimiento que se transfieren a campos disciplinarios y situaciones nuevas.

### ***Reconocer la diversidad en el aula como fuente de riqueza para el aprendizaje y la enseñanza***

- Las y los docentes han de fundar su práctica en la equidad mediante el reconocimiento y aprecio a la diversidad individual, cultural y social como características intrínsecas y positivas del proceso de aprendizaje en el aula.
- También deben identificar y transformar sus propios prejuicios con ánimo de impulsar el aprendizaje de todos sus estudiantes, estableciendo metas de aprendizaje retadoras para cada uno.

### ***Superar la visión de la disciplina como un mero cumplimiento de normas***

- La escuela da cabida a la autorregulación cognitiva y moral para promover el desarrollo de conocimientos y la convivencia.
- Las y los docentes y directivos propician un ambiente de aprendizaje seguro, cordial, acogedor, colaborativo y estimulante, en el que cada niño o joven sea valorado, se sienta seguro y libre.



## DATOS GENERALES SEXTO SEMESTRE

Componente de formación: **Capacitación Para el Trabajo**  
Sector productivo prioritario del CONOCER: **Gastronomía**

Campo de formación profesional: **Gastronomía**  
Capacitación para el trabajo: **Gastronomía**  
Disciplina: **Banquetes**  
Semestre: **Sexto**

Clave Capacitación: **CT-GA-BAN**  
Clave Disciplina: **BGEGAS6**  
Duración: **3 hr/Sem/Mes (54 horas)**  
Créditos: **3 créditos**

Total, de horas: **54**

Opción educativa: **Presencial**  
Mínimo de mediación docente **80%**  
**Modalidad Escolarizada**

## IMPACTO DEL PROGRAMA DE BANQUETES Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS

### Propósito del programa

Que el estudiante generalice la terminología básica y reorganice distintos aspectos de un evento social, como reglas de etiqueta y las características de los tipos de bares para aplicar los conocimientos del bloque en su vida cotidiana mediante el ofrecimiento de un servicio de calidad.

### Ámbitos

**Lenguaje y comunicación:** Se expresa con claridad de forma oral y escrita tanto en español como en lengua indígena en caso de hablarla. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas. Se comunica en inglés con fluidez y naturalidad.

**Habilidades digitales:** Utiliza las Tecnologías de la Información y la Comunicación de forma ética y responsable para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

**Atención al cuerpo y la salud:** Asume el compromiso de mantener su cuerpo sano, tanto en lo que toca a su salud física como mental. Evita conductas y prácticas de riesgo para favorecer un estilo de vida activo y saludable.

**Colaboración y Trabajo en equipo:** Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

### Competencias Genéricas

**CG1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.**

**A6.** Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

**CG2. Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.**

**A3.** Participa en prácticas relacionadas con el arte.

**CG4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiadas.**

**A5.** Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas.



**CG5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a partir de métodos establecidos.**

**A1.** Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

**CG6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.**

**A1.** Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad.

**CG8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.**

**A2.** Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.

**Competencias Profesionales**

**CPGAS-01** Asegura las condiciones de los alimentos empleando procesos de conservación acordes a las características organolépticas para consumo.

**CPGAS-02** Optimiza el rendimiento de la materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de los productos culinarios mediante la aplicación de procesos de control de costos.

**CPGAS-04** Prepara equipo, utensilios y manejo de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos.

**CPGAS-08** Integra menús formales e informales mediante la composición de grupos de platos y tiempos.

**CPGAS-09** Elabora productos de panadería y repostería empleando técnicas de producción, decoración y normas higiénicas para su presentación.

**CPGAS-10** Prepara pasteles y productos de repostería

**CPGAS-11** Sigue los métodos de procesamiento en la aplicación de las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos.

**CPGAS-12** Aplica los métodos de procesamiento, de acuerdo con las técnicas establecidas en los procesos de transformación de los alimentos.

**CPGAS-13** Desarrolla documentos electrónicos, de acuerdo con los requerimientos establecidos (software).

**CPGAS-14** Localiza, obtiene información y se comunica utilizando las tecnologías de la información y de comunicación (software).

**Habilidades Socioemocionales**

Elige T: Perseverancia

**Dimensiones del Proyecto de Vida**

Social: Responsabilidad social

## IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE BANQUETES DE SEXTO SEMESTRE

El programa de banquetes en gastronomía es de gran relevancia ya que permite al estudiante conocer el desarrollo de eventos sociales y el proceso de administración de tiempo y recursos que fomenta una responsabilidad implícita en cada tarea, además de complementar sus competencias gastronómicas en trabajos de alto perfil como restaurantes de cinco estrellas y conocimientos acerca de la complejidad de la vida nocturna.

### **Bloque I. Tu fiesta, tu banquete**

En el transcurso del primer bloque se adquirirán conocimientos acerca de los distintos eventos que se presentan socialmente iniciando por la jerga del medio además de desarrollar paso a paso un evento de banquete desde la cotización, reservaciones y asuntos legales a considerar.

### **Bloque II. Retomando la etiqueta**

Al inicio de este bloque se plantearán las reglas básicas de etiqueta como es el montaje de mesa, para posteriormente identificar los tipos de cubertería y utensilios usados por el comensal y personal de servicio, finalmente al conocer la secuencia del servicio en un evento de etiqueta.

### **Bloque III. Un bar para cada quién**

Para finalizar este bloque permite abrir camino al estudiante por los tipos de bares que existen en el mundo, la organización que existe entre mobiliario y el equipo básico para su funcionamiento, elaborará diversas bebidas sin alcohol y concluirá con una breve reseña de los tipos de bebidas alcohólicas que existen.



## Bloque I. Tu fiesta, tu banquete

### Propósito del Bloque

Construya conocimiento sobre empresas de banquetes considerando su contexto, mediante la planeación de crear en el futuro una microempresa propia y así formar parte del mercado laboral en México.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
1. Conceptos básicos sobre banquetes	<b>Registra</b> conceptos usados en el servicio de banquetes.	Elabore en equipo una microempresa de banquetes, invente un nombre, concentre todos los criterios que la conforman en una carpeta, incluyendo las características, los tipos de servicio que ofrece, los elementos que necesita para organizarla un evento, la forma de como realizarían la reservación, logotipo, ejemplo de un evento ya realizado (documento, pasos para un banquete), cotización de sus paquetes, reglas de la empresa (restricciones legales). Finalmente explique en plenaria sus conclusiones.
2. Tipos de servicios: Conferencias, foros, eventos sociales...)	<b>Reconoce</b> la variedad de servicios que se ofertan en los banquetes.	
3. Pasos para organizar un banquete	<b>Evalúa</b> los pasos requeridos para la organización de un evento masivo.	
4. Cotización	<b>Diseña</b> el costo de un servicio de banquete considerando criterios en el mercado.	
5. Reservación	<b>Manipula</b> formatos personalizados para la reservación de eventos específicos.	
a) Asuntos legales	<b>Detecta</b> la importancia de la responsabilidad social y legal para realizar eventos masivos.	



## ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

## ORIENTACIONES O SUGERENCIAS

### Conceptos básicos para banquetes

1. Indague individualmente en fuentes confiables los siguientes términos del medio banquetero:

- a) Aforo
- b) Banquete
- c) Check list
- d) Herradura
- e) Meeting planner
- f) Outsourcing
- g) Pax
- h) Programa o Timing
- i) Target

2. Describa en un cuadro de doble entrada el significado de cinco términos nuevos e inclúyalos en su cuadro que pueda integrar al glosario de apoyo en su propia empresa de banquetes.

3. Seleccione individualmente en su cuaderno la situación en la que pueden ser usados los términos en un evento.

4. Contraste algunos términos de sus compañeros y añada a su cuadro.

### Tipos de servicios

5. Liste en equipo en un cuadro comparativo los diferentes tipos de servicios de banquetes que existen, registre sus semejanzas y diferencias.

6. Identifique los que se llevan a cabo con más frecuencia en su localidad y los que le gustaría desempeñar en su propia empresa de banquetes, valore si es posible suplirlo con algún otro tipo de evento que cubra la mayoría de sus

1. Se sugiere que facilite al estudiante fuentes para la investigación. Apóyese en el siguiente link.

<https://oe2013.files.wordpress.com/2013/07/glosario-organizacic3b3n-de-eventos1.pdf>

2. Se recomienda que guíe al alumnado en la realización del cuadro de doble entrada.

3. Se sugiere que guíe al estudiante en la redacción de la situación para el uso del glosario.

4. Se recomienda que organice a los estudiantes para contrastar sus glosarios.

5. Se recomienda que ayude a los equipos en la diferenciación de los tipos de eventos. Puede apoyarse en la siguiente liga.

<https://estudyando.com/servicio-de-banquetes-estandares-tipos-y-definicion/>

6. Se sugiere que corrobore la información de los equipos y los guíe en la justificación de su comparativa, además de guiar la selección de tipo de evento para su PyMes en la localidad.



<p>características. Justifique su valoración por medio de un organizador gráfico.</p> <p>7. Explique su organizador en plenaria y exprese de los eventos que conoció cuál fue el de su preferencia.</p>	<p>7. Se sugiere que organice el grupo para que expliquen sus trabajos.</p>
<p><b>Pasos para organizar un banquete</b></p> <p>8. Indague en equipo los pasos que se consideran para la organización de un banquete, seleccione una temática y el tipo de evento que le gustaría desarrollar para llevar a cabo su microempresa de banquetes, liste en su cuaderno cada uno de ellos.</p> <p>9. Resuma la información mediante un documento digital acompañado de imágenes según el tipo de evento.</p> <p>10. Discuta en plenaria el documento digital y pida a sus compañeros que aporten algunas características nuevas para su evento.</p>	<p>8. Se sugiere que seleccione una variedad de posibilidades de eventos y distribuya uno por equipo. En los siguientes links puede encontrar material de apoyo. <a href="https://www.bodas.com.mx/articulos/organizacion-para-el-banquete--c2615">https://www.bodas.com.mx/articulos/organizacion-para-el-banquete--c2615</a> <a href="https://www.aeprotocolo.org/protocolo-y-organizacion-de-celebraciones-y-banquetes-parte-iii/">https://www.aeprotocolo.org/protocolo-y-organizacion-de-celebraciones-y-banquetes-parte-iii/</a> <a href="https://www.unileverfoodsolutions.com.ar/inspiracion-para-chefs/banquetes-y-celebraciones-/la-planificacion-del-banquete-en-cocina.html">https://www.unileverfoodsolutions.com.ar/inspiracion-para-chefs/banquetes-y-celebraciones-/la-planificacion-del-banquete-en-cocina.html</a></p> <p>9. Se recomienda que supervise la elaboración del documento.</p> <p>10. Se sugiere que organice al grupo para la plenaria.</p>
<p><b>Cotización</b></p> <p>11. Reconozca en equipo mediante un organizador gráfico, los criterios que afectan al costo del banquete.</p> <p>12. Analice los criterios de costeo y genere un formato de cotización junto con una carta de servicio de banquetes con precios estimados para representar su microempresa de servicio de banquetes.</p>	<p>11. Se sugiere que proporcione a los equipos material para adquirir la información necesaria. Apóyese del siguiente link. <a href="https://www.eventmobi.com/es/blog/como-desarrollar-un-presupuesto-de-evento-para-tu-reunion-o-evento/">https://www.eventmobi.com/es/blog/como-desarrollar-un-presupuesto-de-evento-para-tu-reunion-o-evento/</a></p> <p>12. Se recomienda que supervise el método de cotización del estudiante y el formato personalizado para su microempresa.</p> <p>13. Se sugiere que organice al grupo para la plenaria.</p>



<p>13. Muestre sus precios en plenaria y modifique si nota discrepancias con los costos de algunos productos similares con sus compañeros.</p>	
<p><b>Reservación</b></p> <p>14. Indague individualmente en fuentes confiables los pasos que se siguen en una reservación de servicio de banquetes, registre la información en su cuaderno.</p> <p>15. Critique en equipo los pasos a seguir para reservar un evento de banquetes, en un cuadro comparativo proponga al menos 5 criterios diferentes que aplicarán en las reservaciones de su microempresa.</p> <p>16. Aplique en equipo su propio formato de reservación para el tipo de evento que seleccionaron anteriormente y practique una simulación de reservación frente al grupo.</p>	<p>14. Se sugiere que apoyar al alumnado con la siguiente liga <a href="https://sanidadyconsumo.lorca.es/pdf/modelo-contrato-banquetes.pdf">https://sanidadyconsumo.lorca.es/pdf/modelo-contrato-banquetes.pdf</a></p> <p>15. Se recomienda que invite al alumnado al análisis de los criterios de reservación para su microempresa.</p> <p>16. Se sugiere que supervise el ejercicio de simulación de los equipos.</p>
<p><b>a) Asuntos legales</b></p> <p>17. Indague en equipo las normas a seguir en un evento masivo, liste en su cuaderno.</p> <p>18. Discuta en plenaria la importancia de dichas normas y determinan en equipo la capacidad de personas que les gustaría atender en su microempresa.</p> <p>19. Demuestre en un listado las normas de mayor a menor importancia en su cuaderno.</p>	<p>17. Se recomienda que proporcione la información de los siguientes links a los estudiantes. <a href="https://rcal.profeco.gob.mx/contratostipo/BANQUETES%20PROFECO.pdf">https://rcal.profeco.gob.mx/contratostipo/BANQUETES%20PROFECO.pdf</a> <a href="http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Eliminados/w029560.pdf">http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Eliminados/w029560.pdf</a></p> <p>18. Se sugiere que organice la plenaria.</p> <p>19. Se recomienda que guíe al estudiante en su listado para que incluya las normas.</p>
<p><b>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</b></p>	<p>Se sugiere que se auxilie a los equipos con el criterio de evaluación para la estructura empresarial de banquetes.</p>



Elabore en equipo una microempresa de banquetes, invente un nombre, concentre todos los criterios que la conforman en una carpeta, incluyendo las características, los tipos de servicio que ofrece, los elementos que necesita para organizarla un evento, la forma de como realizarían la reservación, logotipo, ejemplo de un evento ya realizado (documento, pasos para un banquete), cotización de sus paquetes, reglas de la empresa (restricciones legales). Finalmente explique en plenaria sus conclusiones.



## EVALUACIÓN DEL BLOQUE I

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	<b>Reconoce</b> la variedad de servicios que se ofertan en los banquetes.	Organizador gráfico	Lista de cotejo	30 %
HACER	<b>Registra</b> conceptos usados en el servicio de banquetes. <b>Evalúa</b> los pasos requeridos para la organización de un evento masivo. <b>Diseña</b> el costo de un servicio de banquete considerando criterios en el mercado. <b>Manipula</b> formatos personalizados para la reservación de eventos específicos.	Cuadro de doble entrada  Documento digital  Organizador gráfico  Cuadro comparativo	Lista de cotejo  Lista de Observación	30%
SER Y CONVIVIR	<b>Detecta</b> la importancia de la responsabilidad social y legal para realizar eventos masivos.	Listado	Lista de cotejo	10%

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO  
(CIERRE)



ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos	Elabore en equipo una microempresa de banquetes, invente un nombre, concentre todos los criterios que la conforman en una carpeta, incluyendo las características, los tipos de servicio que ofrece, los elementos que necesita para organizarla un evento, la forma de como realizarían la reservación, logotipo, ejemplo de un evento ya realizado (documento, pasos para un banquete), cotización de sus paquetes, reglas de la empresa (restricciones legales). Finalmente explique en plenaria sus conclusiones.	Equipo Heteroevaluación	Rúbrica (Ver Anexo 1)	<b>30%</b>
<b>TOTAL</b>				<b>100%</b>



## Bloque II. Retomando la etiqueta

### Propósito del Bloque

Defina los principales ritos que suceden en un servicio de banquetes, relacionándolos con los eventos en los que haya participado mediante la comparación de algunos que compartan en plenaria.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Montaje de mesa</li><li>2. Cubertería y utensilios de mesa</li><li>3. Secuencia de servicio</li><li>4. Reglas de etiqueta</li></ol>	<p><b>Describe</b> el correcto montaje de una mesa para el servicio de banquetes.</p> <p><b>Identifica</b> la cubertería y los utensilios necesarios para el correcto montaje de una mesa.</p> <p><b>Selecciona</b> correctamente los utensilios de mesa al momento del servicio de banquetes.</p> <p><b>Diseña</b> una guía de reglas de etiqueta y las lleva a cabo.</p>	<p>Organice un banquete con alimentos de su cooperativa escolar considere los siguientes elementos: montaje de una mesa, reglas del servicio, dividir al grupo en comensales y en personal de servicio para dirigir correctamente la práctica del aprendizaje adquirido.</p>



## ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

## ORIENTACIONES O SUGERENCIAS

### Montaje de mesa

1. Relate en plenaria a modo de lluvia de ideas todo lo que sepa acerca del montaje de mesas para banquetes y registre en su cuaderno.
2. Examine el texto que les facilite el docente y en equipo hagan el montaje de una mesa según le indique el docente.
3. Exprese mediante una infografía el orden que debe existir en una mesa de banquetes con una breve explicación del porqué de cada cosa.
4. Compare en plenaria la infografía y añada notas de datos que le hayan faltado en su trabajo según el criterio de evaluación del docente.

1. Se sugiere que organice al grupo para la lluvia de ideas.
2. Se recomienda que facilite a los equipos la siguiente información de montaje de mesas que se encuentra en el link. <http://enbocavinos.com/guia-completa-de-protocolo-en-la-mesa/>
3. Se sugiere que resuelva dudas a los estudiantes acerca del tipo de mesas que van a aplicar en su montaje.
4. Se recomienda que organice el grupo para la plenaria.

### Cubertería y utensilios de mesa

5. Indague en fuentes confiables por equipo cuáles son los utensilios y los tipos de cubertería que se manejan en diferentes tipos de eventos, liste en una tabla e incluya una breve explicación de su uso.
6. Exponga en equipo mediante una lámina al resto del grupo datos curiosos que haya encontrado de cubertería común además de nuevos utensilios.
7. Compare su información con el resto del grupo y añada notas de datos que le hayan faltado en su lámina de la cubertería y utensilios, según el criterio de evaluación del docente.

5. Se sugiere que otorgue ligas al estudiante para obtener información.
6. Se recomienda que organice al grupo para la exposición.
7. Se recomienda que supervise al estudiante en la comparación.



<p><b>Secuencia de servicio</b></p> <p>8. Analice material audiovisual descriptivo de las reglas de servicio en banquetes y desmenuce mediante un listado en su cuaderno cada paso a seguir como secuencia de servicio.</p> <p>9. Demuestre lo aprendido en el material audiovisual en un ejercicio en plenaria tomando turnos para servir a sus compañeros en el montaje de una mesa en el salón.</p> <p>10. Modifique pasos si es necesario con la retroalimentación de sus compañeros y docente.</p>	<p>8. Se sugiere que presente el siguiente material audiovisual para el análisis de los alumnos. <a href="https://www.youtube.com/watch?v=Q1PylzxWxjl">https://www.youtube.com/watch?v=Q1PylzxWxjl</a></p> <p>9. Se recomienda que supervise el ejercicio de servicio en plenaria.</p> <p>10. Se sugiere que organice la plenaria para retroalimentación.</p>
<p><b>Reglas de etiqueta</b></p> <p>11. Infiera de manera individual las reglas de etiqueta que se deben seguir en el servicio de banquetes tanto en clientes como con empleados, liste en su cuaderno.</p> <p>12. Practique de manera individual las reglas de etiqueta en un ejercicio de fantasía de un banquete en plenaria.</p> <p>13. Elabore de manera individual una guía de buenos modales en una carpeta de evidencia y comparta con el docente.</p>	<p>11. Se recomienda que guíe al estudiante en la selección de información</p> <p>12. Se sugiere que organice el ejercicio de fantasía de banquete.</p> <p>13. Se recomienda que supervise la guía del estudiante.</p>
<p><b>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</b></p> <p>Organice un banquete con alimentos de su cooperativa escolar considere los siguientes elementos: montaje de una mesa, reglas del servicio, dividir al grupo en comensales y en personal de servicio para dirigir correctamente la práctica del aprendizaje adquirido.</p>	<p>Se sugiere que dirija y supervise la organización del grupo para la simulación del banquete y servicio.</p>



## EVALUACIÓN DEL BLOQUE II

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
<b>CONOCER</b>	<b>Describe</b> el correcto montaje de una mesa para el servicio de banquetes. <b>Identifica</b> la cubertería y los utensilios necesarios para el correcto montaje de una mesa.	Infografía Listado	Lista de cotejo	<b>30 %</b>
<b>HACER</b>	<b>Diseña</b> una guía de reglas de etiqueta y las lleva a cabo.	Carpeta de evidencias	Lista de Observación	<b>30%</b>
<b>SER Y CONVIVIR</b>	<b>Selecciona</b> correctamente los utensilios de mesa al momento del servicio de banquetes.	Listado	Lista de cotejo	<b>10%</b>

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos	Organice un banquete con alimentos de su cooperativa escolar considere los siguientes elementos: montaje de una mesa, reglas del servicio, dividir al	Plenaria Heteroevaluación	Rúbrica. (Ver Anexo 2)	<b>30%</b>



	grupo en comensales y en personal de servicio para dirigir correctamente la práctica del aprendizaje adquirido.			
<b>TOTAL</b>				<b>100%</b>



## Bloque III. Un bar para cada quién

### Propósito del Bloque

Estructure un proyecto de bar con las características de temática y mobiliario que lo representan, además de elaborar bebidas de coctelería sin alcohol y reconocer los tipos de bebidas alcohólicas que existen y los cócteles posibles que se preparan con ellas para así sumar conocimiento gastronómico en el servicio de bar.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tipos de bar</li><li>2. Mobiliario y equipo de un bar</li><li>3. Bebidas sin alcohol</li><li>4. Coctelería</li></ol>	<p><b>Clasifica</b> los tipos de bares que existen por medio de una tabla comparativa.</p> <p><b>Identifica</b> el mobiliario y equipo que caracteriza a un bar.</p> <p><b>Elabora</b> bebidas tipo coctel sin alcohol para los banquetes.</p> <p><b>Reconoce</b> las bebidas alcohólicas que existen y los tipos de cócteles que se preparan con ellas.</p> <p><b>Suma</b> conocimientos de servicio para su vida cotidiana.</p>	<p>Elabore un proyecto en equipo de la apertura de un bar temático, debe incluir nombre, posible locación, temática, carta de alimentos, mobiliario y decoración, carta de bebidas, render del lugar (digital o realizado a mano), para poder generar la idea de lo que se requiere para poner un negocio propio.</p>



## ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

## ORIENTACIONES O SUGERENCIAS

### Tipos de bar

1. Indague en equipo el significado de BAR y nombre en una tabla comparativa los tipos de bares que existen, sus semejanzas y diferencias, además del contexto donde se suelen ubicar.
2. Defina en equipo una maqueta sencilla del edificio para un bar de su elección debe incluir:
  - a) Barra
  - b) Baños
  - c) Cuarto para cocina (si lo requiere)
  - d) Salidas de emergencia
  - e) Almacén
3. Exprese la elección del equipo en plenaria y complementen su tabla con datos que escuche de sus compañeros.

1. Se recomienda que proporcione información para completar la tabla comparativa. Apóyese del siguiente link. <https://originalmusic.es/blog/tipos-de-bares/>
2. Se sugiere retome el aprendizaje adquirido en el semestre anterior de organización de una cocina.
3. Se recomienda que enuncie preguntas para identificar por qué el equipo se decidió por cierto tipo de BAR.

### Mobiliario y equipo de un bar

4. Informe individualmente mediante un listado el tipo de mobiliario y equipo que se usa comúnmente en bares.
5. Ilustre en equipo mediante muebles a escala en su maqueta, el tipo de mobiliario que queda con el diseño del BAR que eligieron.
6. Exponga su maqueta frente a grupo y compare con las de otros compañeros.

4. Se sugiere proporcione el siguiente link para complementar la información del listado del estudiante, <https://www.supercamarero.com/2015/04/mobiliario-de-bar-y-restaurante.html>
5. Se recomienda guíe a los equipos en la fabricación de sus muebles a escala.
6. Se sugiere que organice la plenaria para la exposición de las maquetas.



<p><b>Bebidas sin alcohol</b></p> <p>7. Describa algunos cócteles con alcohol que conoce y si alguno de ellos se puede disfrutar de igual forma sin alcohol mediante un mapa mental, además de las otras diferentes bebidas sin alcohol que conoce sirven en bares.</p> <p>8. Experimente en equipo la creación de alguna bebida sin alcohol para la venta en su bar, nombre y escriba la receta, comparta con sus compañeros.</p> <p>9. Modifique ingredientes según los gustos del grupo e incluya la receta en su maqueta.</p>	<p>7. Se sugiere que proporcione un link como sugerencia de algunos cócteles sin alcohol. <a href="https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2018/05/16/articulo/1526472186_274681.html">https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2018/05/16/articulo/1526472186_274681.html</a></p> <p>8. Se recomienda que supervise el experimento de bebidas de los equipos.</p> <p>9. Se sugiere que organice al equipo para probar sus bebidas.</p>
<p><b>Coctelería</b></p> <p>10. Defina en una tabla las bebidas alcohólicas que conoce, los cócteles que se preparan con ellas y en qué tipos de bares se sirven normalmente.</p> <p>11. Diseñe una carta de bebidas alcohólicas y no alcohólicas para la venta en su bar, con precios sugeridos.</p> <p>12. Argumente mediante un resumen por qué eligió esas bebidas y comparta en plenaria.</p>	<p>10. Se sugiere que comparta con los estudiantes algunas bebidas alcohólicas en cócteles que no conozcan.</p> <p>11. Se recomienda que complemente las cartas de los estudiantes acorde al bar que eligieron en un principio.</p> <p>12. Se sugiere que organice la plenaria para que el estudiante exponga su carta de bebidas.</p>
<p><b>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</b></p> <p>Elabore un proyecto en equipo de la apertura de un bar temático, debe incluir nombre, posible locación, temática, carta de alimentos, mobiliario y decoración, carta de bebidas, render del lugar (digital o realizado a mano), para poder generar la idea de lo que se requiere para poner un negocio propio.</p>	<p>Se sugiere que organice al grupo para que los equipos no repitan temática y retomen información de semestres anteriores para hacer su proyecto.</p>



## EVALUACIÓN DEL BLOQUE III

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
<b>CONOCER</b>	<b>Clasifica</b> los tipos de bares que existen por medio de una tabla comparativa. <b>Identifica</b> el mobiliario y equipo que caracteriza a un bar. <b>Reconoce</b> las bebidas alcohólicas que existen y los tipos de cócteles que se preparan con ellas.	Tabla comparativa Listado Tabla	Lista de cotejo	<b>30 %</b>
<b>HACER</b>	<b>Elabora</b> bebidas tipo coctel sin alcohol.	Mapa mental	Lista de Observación	<b>30%</b>
<b>SER Y CONVIVIR</b>	<b>Suma</b> conocimientos de servicio de A y B para su vida cotidiana.	Resumen		<b>10%</b>

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos	Elabore un proyecto en equipo de la apertura de un bar temático, debe incluir nombre, posible locación,	Equipo Heteroevaluación	Rúbrica (Ver Anexo 3)	<b>30%</b>



	temática, carta de alimentos, mobiliario y decoración, carta de bebidas, render del lugar (digital o realizado a mano), para poder generar la idea de lo que se requiere para poner un negocio propio.			
<b>TOTAL</b>				<b>100%</b>



## INSTRUMENTOS DE VALORACIÓN

INSTRUMENTO DE VALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES) <i>(Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)</i>				
Nombre del alumno:				Grado y grupo:
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Participa activamente en las diferentes actividades de clase.				
2. Logra mantener un adecuado nivel de concentración en las actividades desarrolladas.				
3. Es capaz de tomar la iniciativa y organizar una tarea o actividad de grupo.				
4. Muestra respeto hacia el docente, así como a sus compañeros.				
5. Muestra capacidad de autonomía y autorregula su aprendizaje.				
<b>TOTAL:</b>				



### INSTRUMENTO DE AUTOVALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)

(Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)

Nombre del alumno:				Grado y grupo:
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			TOTAL
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	
1. Valoro la importancia de los conocimientos que desarrollé durante el Bloque.				
2. Controlo mis emociones y actúo de manera propositiva en las actividades desarrolladas.				
3. Considero y analizo diversas alternativas para cumplir tareas individuales o colectivas.				
4. Valoro las consecuencias o repercusiones que pueden tener mis actos o comportamientos individuales o colectivos.				
5. Mido el nivel de motivación que ejercen en mí, las diversas actividades propuestas para desarrollar mi autonomía.				
<b>TOTAL:</b>				



## REFERENCIAS

- Arroyo G., C. y Morueco G., R. (2012), *Eventos Corporativos y Protocolo Empresarial*. Madrid: StarBook Editorial.
- Cabrero S, C. (2012), *Organización de reuniones y eventos*. Madrid: Ediciones Paraninfo S.A.
- Carreras R, J. J., Rodríguez G., G. y Seoane L., V. (2012), *Organización de reuniones y evento*. Gestión de reuniones de viajes y eventos. Madrid: Ediciones Valbuena, S.A. Centro de Estudios Adams.
- Cruces, R. (1996). *Lo México otorga al mundo*. México: Panorama.
- Díaz Barriga, F. (2006). *Enseñanza Situada*. (2ª ed.). McGraw Hill
- Gallego, J. (2001) *Manual Práctico de Restaurante*. España: Editorial Thompson Learning.
- Herrero B., P. (2009), *Gestión y Organización de Congresos*. Operativa, protocolo y ceremonial. Madrid: Editorial Síntesis, S.A
- López, C. (2001). *Hostelería*. España. Editorial Thompson Learning.
- López-Nieto, F. (2003) *Manual de Protocolo*. España: Editorial Ariel.
- Martínez, L. (2007). *Gestión de banquetes*. Madrid: Síntesis.
- Maturana F. (2014) *Transformacion en la convivencia*. Granica
- Secretaría de Educación Pública (2017) *Planes de estudio de referencia del componente básico del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior*. <http://www.sems.gob.mx/work/models/sems/Resource/12491/4/images/libro.pdf>

## REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS

- Canal HazloenOsorno. (4 sept 2014). *TESTER PROTOCOLO MESA Y GASTRONOMIA - ZOS FUTURO DEL TURISMO*.  
<https://www.youtube.com/watch?v=Q1PylzxWxjl>
- Masumeci, G. (2001). *Como Organizar Eventos: Congresos, Conferencias, Eventos Empresariales y Excelencia en el Servicio*. Buenos Aires: Valleta.
- Shugart, G. (1996). *Como preparar banquetes de 25 hasta 500 personas*. Mexico: Limusa.
- Tabarini, L. (2001) *Evolución del turismo: Compilación personal del curso de administración de recursos humanos*.
- Thompson, A. (2004) *Administración Estratégica*. México, Editorial McGraw Hill
- Vogeler, C. y Ruiz, E. (1996) *Estructura y Organización de Banquetes*. México: Editorial Centro de Estudios Ramón Areces.
- Zemke, R. Bell, C. (1998). *Ahora organice un servicio cinco estrellas*. Colombia: Vergara.



## REFERENCIAS DE PÁGINAS WEB

- Argumedo de Erice, M. (2013). Glosario organización de eventos. <https://oe2013.files.wordpress.com/2013/07/glosario-organizacic3b3n-de-eventos1.pdf>
- Ayuntamiento Constitucional de Naucalpan de Juárez. (2005 enero 27). Acuerdo No 385. <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Eliminados/wo29560.pdf>
- BANQUETES PROFECO. (s.f.). CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE EVENTOS SOCIALES A DOMICILIO (BANQUETES). <https://rcal.profeco.gob.mx/contratostipo/BANQUETES%20PROFECO.pdf>
- Banquetes y eventos. (s.f.). La planificación del banquete en cocina. <https://www.unileverfoodsolutions.com.ar/inspiracion-para-chefs/banquetes-y-celebraciones-/la-planificacion-del-banquete-en-cocina.html>
- Barceló, C. (s.f.). Protocolo y Organización de Celebraciones y Banquetes. Parte III. <https://www.aeprotocolo.org/protocolo-y-organizacion-de-celebraciones-y-banquetes-parte-iii/>
- En Boca Vinos. (22 de julio 2015). Guía completa de protocolo en la mesa. <http://enbocavinos.com/guia-completa-de-protocolo-en-la-mesa/>
- Gonzáles, A. (18 de enero 2018). Organización para el banquete: las 9 cosas que no deben descuidar. <https://www.bodas.com.mx/articulos/organizacion-para-el-banquete--c2615>
- Iturriga, M. (21 de mayo 2018). QUÉ BEBER CUANDO NO QUIERES BEBER. [https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2018/05/16/articulo/1526472186\\_274681.html](https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2018/05/16/articulo/1526472186_274681.html)
- Originalmusic. (14 de diciembre 2017). ¿Te imaginas cuántos tipos de bares existen? Tipos, clasificación y su música. <https://originalmusic.es/blog/tipos-de-bares/>
- Región de Murcia Consejería de Sanidad y Consumo Dirección General de Consumo. (2002). MODELO DE CONTRATO DE CELEBRACION y BANQUETES. <https://sanidadyconsumo.lorca.es/pdf/modelo-contrato-banquetes.pdf>
- Ricardo, R. (s.f.) Servicio de banquetes: estándares, tipos y definición. <https://estudyando.com/servicio-de-banquetes-estandares-tipos-y-definicion/>
- SUPER CAMARERO. (30 de abril 2015). MOBILIARIO DE BAR Y RESTAURANTE. <https://www.supercamarero.com/2015/04/mobiliario-de-bar-y-restaurante.html>
- Wong, M. (18 de abril de 2019). Cómo desarrollar un presupuesto de evento para tu reunión o evento. <https://www.eventmobi.com/es/blog/como-desarrollar-un-presupuesto-de-evento-para-tu-reunion-o-evento/>

## ANEXOS

### ANEXO 1: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE I

<b>DATOS DE LA INSTITUCIÓN:</b>					
<b>ESCALA ESTIMATIVA:</b>					
DATOS DEL ALUMNO: _____					
FECHA DE ENTREGA: _____					
INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque I, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 28 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque I.					
CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
1. Identifica con claridad el tema del proyecto.					
2. Vincula el tema del proyecto con su entorno social en su comunidad.					
3. Establece con claridad la justificación del proyecto					



4. Presenta una carpeta empresarial completa.					
5. Es respetuoso y participativo.					
6. El equipo indagó correctamente y participaron todos por igual.					
7. Considera con claridad la justificación costo/beneficio.					
<b>PONDERACIÓN</b>					
Ponderación	2 reactivos o menos	14	21	28	
Total: 28	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	
Comentarios u observaciones:					
Nombre del docente (evaluador):					



## ANEXO 2: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE II

**DATOS DE LA INSTITUCIÓN:**

**ESCALA ESTIMATIVA:**

DATOS DEL ALUMNO: \_\_\_\_\_

FECHA DE ENTREGA: \_\_\_\_\_

INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque II, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 28 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque II.

CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
1. Identifica con claridad el tema del proyecto.					
2. Vincula el tema del proyecto con su entorno social y ejecuta la tarea según costumbres locales.					
3. Establece con claridad la dinámica del proyecto y la ejecuta según las reglas del servicio.					



4. Es respetuoso y participativo				
5. Elige alimentos acordes para practicar el servicio correcto al cliente.				
6. Considera con claridad el montaje de la mesa.				
7. Considera con claridad su vestimenta como prestador de servicio (mesero).				
<b>PONDERACIÓN</b>				
Ponderación	2 reactivos o menos	14	21	28
Total: 28	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño
Comentarios u observaciones:				
Nombre del docente (evaluador):				



## ANEXO 3: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR DEL BLOQUE III

**DATOS DE LA INSTITUCIÓN:**

**ESCALA ESTIMATIVA:**

DATOS DEL ALUMNO: \_\_\_\_\_

FECHA DE ENTREGA: \_\_\_\_\_

INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del Bloque III, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 28 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del Bloque III.

CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
1. Identifica con claridad el tema del proyecto.					
2. Vincula el tema del proyecto con su entorno social en su comunidad.					
3. Establece con claridad la justificación del proyecto.					



4. En el desarrollo del problema, establece correctamente las 6 solicitudes encomendadas.					
5. Elige un estilo de bar apropiado en conjunto con sus compañeros de equipo.					
6. Considera con claridad la justificación del bar seleccionado.					
7. Considera con claridad la justificación costo/beneficio.					
<b>PONDERACIÓN</b>					
Ponderación	2 reactivos o menos	14	21	28	
Total: 28	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	
Comentarios u observaciones:					
Nombre del docente (evaluador):					

\* El contenido de este programa fue recuperado de las ediciones 2018 y 2019.