


ASIGNATURA DE INFORMÁTICA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Competencias	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración 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.
2. Cuatrimestre	Primero
3. Horas Teóricas	15
4. Horas Prácticas	45
5. Horas Totales	60
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	4
7. Objetivo de Aprendizaje	El alumno procesará información del área gastronómica a través de la ofimática para la elaboración de documentos y contribuir al manejo eficiente de la comunicación.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Introducción a la informática.	2	5	7
II. Procesador de textos.	5	10	15
III. Hojas de cálculo.	5	20	25
IV. Editores de presentaciones.	3	10	13
Totales	15	45	60


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

INFORMÁTICA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	I. Introducción a la informática.
2. Horas Teóricas	2
3. Horas Prácticas	5
4. Horas Totales	7
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno ejecutará operaciones básicas del sistema operativo y de las principales herramientas de internet para la administración de archivos y manejo de información.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Elementos del software y hardware	<p>Identificar la arquitectura básica del hardware.</p> <p>Identificar los principios y elementos básicos del software.</p> <p>Identificar las características y funciones básicas del sistema operativo (S.O.).</p>	<p>Realizar cambios de usuario, contraseña y protector de pantalla.</p> <p>Manejar archivos, copiar, pegar, renombrar, respaldar, comprimir y eliminar.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>
Internet	<p>Identificar los conceptos básicos del internet y las principales herramientas:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Buscadores -Correo electrónico -Navegadores 	<p>Seleccionar información mediante buscadores.</p> <p>Crear una cuenta de correo electrónico y enviar correos.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo en equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Proactividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

INFORMÁTICA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico, realizará la demostración de las siguientes funciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cambio de usuario, de contraseña y protector de pantalla - Manejar archivos: copiar, pegar, renombrar, respaldar, imprimir, mover, comprimir y eliminar - Enviar y recibir correos electrónicos con información obtenida en buscadores 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los conceptos básicos y dispositivos de la computadora. 2. Identificar los elementos del entorno de trabajo y las herramientas del sistema operativo. 3. Comprender el procedimiento de manejo de herramientas del sistema operativo. 4. Identificar los conceptos básicos de internet y sus herramientas. 5. Comprender el procedimiento del uso de las herramientas de internet. 	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


INFORMÁTICA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos	Computadora Software de sistema operativo Windows Equipo multimedia Internet

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

INFORMÁTICA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Procesador de textos.
2. Horas Teóricas	5
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	15
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará documentos en procesador de textos para la presentación de información.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Entorno de trabajo del procesador de textos	Identificar los elementos del entorno de trabajo del procesador de textos y sus vistas: - Normal, diseño web, diseño de impresión, diseño de lectura, esquema y preliminar.	Localizar los elementos del entorno de trabajo. Seleccionar los modos de vista en el procesador de texto.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto
Edición y formato de texto	Describir los parámetros de configuración de una página del procesador de textos. Identificar las herramientas de edición y dar formato a texto.	Configurar páginas del procesador de textos. Crear documentos de texto utilizando herramientas de edición y formato.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Tablas y herramientas de dibujo	Identificar las herramientas de creación y manipulación de tablas. Identificar las herramientas de manipulación de imágenes, objetos y formas básicas.	Diseñar tablas Integrar a textos imágenes, objetos y formas básicas.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto
Combinación de tareas	Identificar las herramientas utilizadas en la combinación de correspondencia y vínculos a datos.	Combinar correspondencia entre hojas de texto y hojas de cálculo.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

INFORMÁTICA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico, entregará un documento de texto en formato electrónico que integre:</p> <ul style="list-style-type: none">- Configuración de página- Edición y Formatos-Tablas en hoja de texto y de cálculo- Objetos- Combinación de correspondencia	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar el entorno de trabajo y herramientas principales del procesador de textos.2. Comprender el procedimiento de uso de las herramientas del procesador de textos.3. Elaborar documentos de texto.	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

INFORMÁTICA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE


Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos	Computadora con software de hoja de texto y cálculo Equipo multimedia Pantalla Internet

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


INFORMÁTICA

UNIDADES DE APRENDIZAJE

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

1. Unidad de Aprendizaje	III. Hojas de cálculo.
2. Horas Teóricas	5
3. Horas Prácticas	20
4. Horas Totales	25
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno dará tratamiento a información numérica, para su análisis e interpretación.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Entorno de trabajo de la hoja de cálculo	<p>Identificar los elementos del entorno de trabajo de la hoja de cálculo y sus vistas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normal, diseño web, diseño de impresión, diseño de lectura, esquema y preliminar. <p>Identificar las herramientas de hoja de cálculo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filas, columnas y celdas, y sus funciones de insertar, eliminar, modificar y aplicar formato. 	<p>Localizar los elementos del entorno de la hoja de cálculo, y sus vistas.</p> <p>Insertar, eliminar, modificar y aplicar formato a celdas.</p>	<p>Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Funciones básicas de la hoja de cálculo	<p>Explicar los procedimientos de manipulación, tratamiento de datos y creación de fórmulas en una hoja de cálculo.</p> <p>Identificar las funciones básicas y operación de la hoja de cálculo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Suma, promedio, mínimo, máximo, Si, Y, O, fecha, hoy y ahora. 	Crear hojas de cálculo con datos, fórmulas y funciones.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto
Gráficos	Explicar los procedimientos de creación y manipulación de gráficos, así como sus características.	Insertar gráficos en hoja de cálculo.	Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

INFORMÁTICA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico, entregará un libro de cálculo en formato electrónico que integre:</p> <ul style="list-style-type: none">- Configuración de hoja de cálculo- Edición y Formatos- Información numérica obtenida mediante funciones y fórmulas básicas- Gráficos	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar el entorno de trabajo y herramientas principales de la hoja de cálculo.2. Comprender el procedimiento de uso de las herramientas y funciones básicas de la hoja de cálculo.3. Comprender los procedimientos de creación, manipulación de gráficos y sus características.	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


INFORMÁTICA

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos	Computadora con software de hoja de texto y cálculo Equipo multimedia Pantalla Internet

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

INFORMÁTICA


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	IV. Editores de presentaciones.
2. Horas Teóricas	3
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	13
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno elaborará una presentación con diapositivas, para la exposición de información.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Entorno de Trabajo	<p>Identificar los elementos del entorno de trabajo del editor de presentaciones y sus vistas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normal, clasificador de diapositivas, página de notas, presentación con diapositivas, patrón de diapositivas, documentos y notas. 	Localizar los elementos del entorno de trabajo.	<p>Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto</p>
Estructura de una presentación con diapositivas	<p>Identificar las herramientas del editor de presentaciones, creación, asistentes de contenido y plantillas de diseño, tales como:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presentación en blanco, diseño de diapositiva, plantillas de diseño, asistente de auto contenido y álbum de fotos. 	Elaborar presentaciones	<p>Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Personalizar presentación con diapositivas	<p>Identificar las herramientas de personalización del editor de presentaciones y elementos multimedia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transición de diapositivas, trayectorias de desplazamiento, animaciones de entrada, énfasis, salida, hipervínculos, sonido y video. <p>Identificar las herramientas de la manipulación de diapositivas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vista del clasificador de diapositivas, mover, copiar, eliminar y ocultar diapositivas, ensayo de intervalos y patrón de diapositivas. 	<p>Elaborar presentaciones con animaciones y herramientas de dibujo.</p> <p>Ejecutar la presentación.</p>	<p>Puntualidad Trabajo en equipo Responsabilidad Proactividad Creatividad Compromiso Respeto</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

INFORMÁTICA

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico, entregará una presentación en formato electrónico que integre:</p> <ul style="list-style-type: none">- Plantillas, gráficas asistentes de contenido y patrones- Elementos multimedia- Animación y transición de diapositivas	<ol style="list-style-type: none">1. Identificar el entorno de trabajo y las principales herramientas del editor de presentaciones.2. Comprender el procedimiento de uso de las herramientas del editor de presentaciones.3. Elaborar presentaciones.	<p>Ejercicio práctico Lista de cotejo</p>

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

INFORMÁTICA


PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Prácticas de laboratorio Equipos colaborativos	Computadora con software de hoja de texto y cálculo Equipo multimedia Pantalla Internet

ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

INFORMÁTICA


ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

**CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE
CONTRIBUYE LA ASIGNATURA**


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar platillos a partir de la receta estándar, la selección de insumos, bases culinarias, técnicas de montaje y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación y montaje de un menú de tres tiempos con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos de bases culinarias - organización del trabajo en cocina: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética: balance, unidad, flujo de platillo y foco de atención (BUFF) <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - tipos de corte - métodos de cocción - temperaturas de cocción y de servicio - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutricional - sugerencia del maridaje y justificación

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar bebidas alcohólicas y no alcohólicas, a partir de la receta estándar, la selección de insumos, técnicas de coctelería y de montaje, y la normatividad aplicable, para contribuir a la satisfacción del cliente y optimización de los recursos.</p>	<p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los ingredientes - técnicas y métodos de coctelería - organización del trabajo del servicio de bar: tiempo de preparación del mise en place y tiempo de entrega. <p>B) MONTAJE Y PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - Cantidad acorde a la receta estándar - estética y cristalería acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tipo de bebidas - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - técnicas de coctelería - temperatura de servicio - fotografía de la presentación final - costos, cantidades y rendimientos

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar Productos de Panadería, a partir de la receta estándar, la selección de insumos, métodos básicos de panadería y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una selección de panes, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de panadería - organización del trabajo en panadería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de cocción - temperaturas de cocción - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Desarrollar productos de Pastelería y Repostería a partir de la receta estándar, la selección de insumos, a través de métodos básicos de pastelería y repostería, y la normatividad aplicable, para complementar el servicio de alimentos.</p>	<p>Demuestra y presenta la preparación de una carta de postres, con las siguientes especificaciones:</p> <p>A) PREPARACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - manejo higiénico de los insumos - técnicas y métodos básicos de pastelería y repostería - organización del trabajo en repostería: tiempo de preparación del mise en place y de conservación. <p>B) PRESENTACIÓN</p> <ul style="list-style-type: none"> - limpieza - características organolépticas acordes a la receta estándar: olor, color, sabor, textura y temperatura - tamaño de la porción acorde a la receta estándar - estética acorde a la receta estándar <p>C) RECETA ESTÁNDAR:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ingredientes - procedimientos apegados a la normatividad - métodos de preparación - fotografía de la presentación final - costos, porciones y rendimientos - tiempo de conservación - aporte nutrimental

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Planear la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas considerando los tiempos y movimientos, la oferta y demanda, los recursos disponibles, técnicas de planeación y las políticas de la organización, para cumplir las metas y optimizar los recursos.</p>	<p>Elabora un plan de trabajo acorde a las características de operación y políticas de la organización:</p> <ul style="list-style-type: none"> - menú a preparar - tipo 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
<p>Supervisar la operación de un área de preparación de alimentos y bebidas a través de herramientas de supervisión y los estándares de calidad, para cumplir con la planeación establecida y contribuir a la rentabilidad de la organización.</p>	<p>Integra un reporte de supervisión de la operación del área de alimentos y bebidas que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - instrumentos de supervisión: guía de observación, bitácoras, formatos de supervisión - verificación de la planeación de la operación - resultados de la supervisión - propuestas de corrección y de mejora
<p>Verificar el manejo higiénico de alimentos y bebidas, considerando la normatividad aplicable, procedimientos de auditoría y el tipo de establecimiento, para garantizar la inocuidad y seguridad de los alimentos y bebidas.</p>	<p>Realiza una verificación y elabora un reporte del manejo higiénico de alimentos y bebidas que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - áreas verificadas - personal involucrado - normas de referencia - lista de verificación - procesos de las áreas verificadas - evidencias: bitácoras, registros de control de temperatura, entradas y salidas - hallazgos - resultados - recomendaciones

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Coordinar la operación del servicio gastronómico de acuerdo a la planeación de la logística determinada, herramientas de supervisión y gestión de los recursos, para resolver contingencias y cumplir con los requerimientos del cliente.</p>	<p>Supervisa la operación de un servicio gastronómico y lo registra en un control maestro, que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> - actividad en proceso: cumplimiento y ajuste de roles, funciones y tiempos, y control de materia prima - actividad ejecutada: cumplimiento y ajuste de las actividades programadas - observaciones e incidencias
<p>Evaluar el servicio gastronómico mediante el análisis de los resultados de la operación y la medición de la satisfacción del cliente, para proponer estrategias de mejora continua.</p>	<p>Elabora un reporte de evaluación del servicio gastronómico otorgado, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instrumentos de medición de la satisfacción del cliente - Análisis del control maestro y los resultados de la satisfacción del cliente - propuestas de corrección y mejora

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	

INFORMÁTICA

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Beskeen, D.	(2009)	<i>Microsoft Office Power Point 2007: Serie libro visual</i>	Distrito Federal	México	Cengage Learning
Delgado, J. M.	(2009)	<i>Openoffice Org 3.0</i>	España	España	Anaya Multimedia
Guy-Hart, D.	(2007)	<i>Word 2007 Paso a Paso: Microsoft Office Word 2007</i>	Distrito Federal	México	McGraw-Hill Interamericana
Ibañez Carrasco Patricia	(2010)	<i>Informática II: con enfoque en competencia</i>	Distrito Federal	México	Cengage Learning
Preppernau, J	(2007)	<i>Office 2007</i>	España	España	Anaya Multimedia

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:		
APROBÓ:	C. G. U. T.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2011	