1. Identificación del Curso/ Módulo

Nombre del Curso/ Módulo:	Línea de conocimiento:	Código de materia:	Número de creditos:
PRODUCCION INDUSTRIAL Y CATERING	**COCI**	**COCI 25007**	**1**

Facultad/ Departamento	**FAC DE ESTUDIOS TECNI Y TECNOL**
Programa que Administra el curso o módulo	**TECN EN GESTION GASTRONOMICA**

Niveles de Formación	Técnico Profesional	X	Especialización	
	Tecnológico Profesional		Maestría	
	Profesional		Doctorado	

Modalidad	Presencial		Dual		Virtual	X

Número de horas con acompañamiento del profesor: 16	Número de horas de trabajo independiente: 32
Fecha de actualización de la guía: 30/03/2023	

2. Conocimientos previos requeridos para el curso

Panadería, Pastelería y Repostería Bebidas y Barrismo Gestión de Personal Comunicación afectiva Competitividad Ingles II

3. Justificación

La Producción industrial y Catering es una práctica de la Gastronomía que con el pasar del tiempo ha adquirido más importancia. Cada vez las personas desean adquirir este tipo de servicios para sus diferentes eventualidades y actividades empresariales, hoy en día es más común encontrar empresas que se dedican a prestar el servicio de catering o entidades que prestan un servicio de Producción industrial. A partir de este módulo se pretende que el estudiante obtenga conocimientos específicos sobre la producción industrial y catering, sus principales características y diferencias, además el uso correcto de las materias primas, utensilios más utilizados y manejo de menús para los diferentes eventos. Igualmente se espera que cada estudiante maneje las recetas estándar y pueda hacer diferentes recetas nacionales e internacionales, siguiendo lo aprendido en los cursos previos.

4. Competencias de formación

Id	Competencia	Resultado de aprendizaje esperado
1	Reconoce parte de la historia, la evolución, conceptos básicos y diferencias de la producción industrial y catering para apropiación teorica.	1 - Expone la historia y evolución de la Producción Industrial y Catering. 2 - Identifica conceptos básicos de la producción industrial y servicio de catering. 3 -
2	Identifica los modelos de producción, estilos de catering y logística para la prestación del servicio a eventos gastronómicos o producciones industriales.	1 - Describe las características, diferencias y modelos de la Producción Industrial y Catering. 2 - Identifica los equipos más importantes usados en la Producción Industrial y Catering, el concepto cook and chill y los diferentes estilos de Catering que existen. 3 -
3	Interpreta recetas culinarias nacionales e internacionales para el Servicio de Catering según la necesidad del cliente.	1 - Interpreta recetas culinarias para la oferta de servicios gastronómicos y las necesidades del cliente 2 - Aplica procesos en los alimentos, su debido almacenamiento y nuevas tendencias en el mundo del catering 3 - Crea un menú para eventos en base a lo aprendido en el módulo.

5. Contenidos

Id	Unidad de aprendizaje	Temáticas
1	Introducción a la Producción industrial y Servicio de Catering	Características históricas y evolución de la Producción Industrial y Catering ¿ Modelos de Producción y Servicio ¿ Estilos de Catering ¿ Logística para la prestación del Servicio ¿ Clasificación de Sectores
2	Desarrollo de la Producción industrial y Servicio de Catering	¿ Programación de la oferta de alimentos. ¿ Recetas Estándar. ¿ Control de la producción. ¿ Almacenamiento. ¿ Procesos en los alimentos. ¿ Nuevas tecnologías en el proceso de producción

6. Evaluación y calificación

Actividades o tipos de actividades	Porcentaje
U1 Rae 1.1 Línea del tiempo hechos históricos y la evolución de la Producción Industrial y Catering. Actividad orientada por el profesor	10
U1 Rae 2.1 Cuadro Comparativo: Las características y diferencias entre la producción industrial y servicio de Catering. Actividad orientada por el profesor	10
U1 Rae 1.2, 2.2, ¿Qué equipo identificas? Actividad autocontenida	15
U2 Rae 3.1 Menú de pasabocas para Catering Actividad orientada por el profesor	20
U2 Rae 3.1, 3.2, 3.3 Cuestionario evaluativo Actividad autocontenida	5
U2 Rae 3.1, 3.2, 3.3 ¡Se el organizador de un matrimonio! Actividad orientada por el profesor	40

7. Bibliografía

Kinton Ronald, Ceserani Victor, Foskett David. “Teoría del Catering”. España. Acribia. 2000. Taylor Eunice, Taylor Jerry. “Fundamentos de la teoría y práctica del catering. Servicio de Barra”. España. Acribia. 2001 Tipos de Catering: https://www.youtube.com/watch?v=4f9jikXTAsI Equipos para Grandes Cocinas: http://www.biggi.cl/web/ Principios básicos de servicio de catering

8. Observaciones

RETROALIMENTACIÓN: En este modulo de Producción Industrial y Catering se hacen diferentes tipos de retroalimentación según como vaya avanzando el curso, es importante aplicar la retroalimentación objetiva en base a los resultados de aprendizaje, ir mirando en cada unidad cuales son los conocimientos que el estudiante ha tenido que adquirir y estar pendiente de ese proceso. También se complementa segun Hattie y Timperley(2007) con la retroalimentación centrada en la propia persona, es importante que como docentes tengamos conocimiento de las habilidades de nuestros estudiantes, sus destrezas y la memoria de aprendizaje que tiene cada uno, no todos aprenden y avanzan de la misma manera y esta retroalimentación nos permite hacer un seguimiento, ver su desarrollo personal y el compromiso que tiene con su proceso de formación. Cada vez que un estudiante entrega un trabajo hacemos una retroalimentación constructiva, la cual siempre se hace en positivo , buscando exaltar las habilidades y destrezas que tiene el estudiante y así aumentar la confianza en si mismos.