



ANEP



UTU

DIRECCIÓN GENERAL
DE EDUCACIÓN
TÉCNICO PROFESIONAL



DTGA

DIRECCIÓN
TÉCNICA DE GESTIÓN
ACADÉMICA



DISEÑO DE EVENTOS Y PRODUCCIÓN

Módulo II

TECNICATURA EN GASTRONOMÍA

Modalidad: Semipresencial

Carga horaria semanal: 2 horas

Créditos educativos: 2

Departamento de Diseño y Desarrollo Curricular
Programa de Educación Terciaria



I) Propósitos de la unidad curricular

El propósito de la unidad curricular es proporcionar a los estudiantes herramientas que le permitan comprender los procesos involucrados en la producción gastronómica a gran escala. Se pretende que adquieran los conocimientos necesarios para gestionar de manera eficiente y efectiva grandes volúmenes de alimentos, garantizando tanto la calidad como la presentación de los productos gastronómicos. La unidad también abordará la planificación y organización de las distintas fases de la producción, desde la preparación y la sincronización de los tiempos de cocina, hasta la entrega del servicio. Además, se busca que los estudiantes comprendan la importancia de coordinar los recursos y equipos de trabajo, adaptándose a las necesidades específicas de cada evento. Esto incluye la capacidad de resolver problemas emergentes durante la producción y/o el servicio, mejorar la eficiencia operativa y asegurar que los estándares de calidad se mantengan a lo largo del proceso, asegurando una experiencia gastronómica satisfactoria tanto para los clientes como para los profesionales involucrados en el evento.

II) Resultados de aprendizaje

Realiza la planificación de eventos gastronómicos incluyendo el diseño del menú adecuado al tipo de evento, la coordinación de los recursos humanos y materiales y la resolución de posibles contingencias para garantizar una experiencia satisfactoria que cumpla con los objetivos y se ajuste a las características de cada evento.

Gestiona y organiza la producción gastronómica de gran volumen aplicando técnicas culinarias adaptadas en función del tipo de menú, los tiempos de preparación y entrega para asegurar la correcta ejecución del servicio durante todo el evento.

III) Saberes estructurantes de la unidad curricular

- 1. PLANIFICACIÓN DE EVENTOS**
- 2. PRODUCCIÓN GASTRONÓMICA**

IV) Desglose analítico de los saberes estructurantes

1. Planificación de eventos

- 1.1. Fundamentos del diseño de eventos.
 - 1.1.1. Factores que influyen en su planificación.
 - 1.1.1.1. Objetivos del evento, tipo de evento, presupuesto disponible, fecha y lugar, cantidad y características de los asistentes, recursos humanos, proveedores y colaboradores, etc.
- 1.2. Tipología de eventos: Clasificación y características de diferentes tipos de eventos (corporativos, sociales, culturales, gastronómicos, entre otros).
- 1.3. Estrategias de diseño que respondan a las expectativas del cliente y el tipo de evento.
 - 1.3.1. Elementos estéticos
 - 1.3.2. Diseño visual
 - 1.3.3. Ambientación y coordinación de todos los elementos visuales y sensoriales en el evento.
- 1.4. Selección del menú: Diseño de menús adecuados al tipo de evento (buffet, a la carta, cócteles, menús temáticos, menús para eventos corporativos, etc.).
 - 1.4.1. Tipificación y estandarización de elaboraciones
- 1.5. Catering y logística del servicio: Elección de proveedores, distribución de alimentos, transporte, conservación de los productos, y sincronización de los tiempos de entrega.

2. Producción Gastronómica

- 2.1. Adaptación de recetas para grandes cantidades
- 2.2. Técnicas de cocción en grandes volúmenes
 - 2.2.1. Técnicas adaptadas para la producción masiva: cocción por lotes, cocina al vacío, etc.
 - 2.2.2. Planificación de los tiempos de preparación y cocción
 - 2.2.3. Utensilios y equipos para elaborar grandes volúmenes de alimentos: uso de equipos adecuados, hornos industriales, batidoras de gran capacidad, planchas y otros utensilios de cocina diseñados para tal fin.
- 2.3. Mise en place para grandes volúmenes.

- 2.3.1. Distribución del espacio de trabajo (asignación de estaciones de trabajo para diferentes tipos de platos)
- 2.3.2. Organización de los espacios y pre elaboraciones.
- 2.3.3. Control de inventario de ingredientes y productos
- 2.4. Sincronización de la producción.
 - 2.4.1. Tiempos de preparación, cocción y montaje
 - 2.4.2. Distribución de responsabilidades
 - 2.4.3. Coordinación de despacho de cocina a sala

V) Orientaciones pedagógicas

La unidad curricular se implementará como un taller presencial, demostrativo y participativo, con el objetivo de desarrollar competencias técnicas, cognitivas y sociales en el ámbito de la producción gastronómica y la gestión de eventos. El docente realizará demostraciones de las diversas técnicas de producción y organización de eventos, pero también fomentará la participación activa de los estudiantes, permitiéndoles aplicar lo aprendido y reflexionar sobre sus prácticas. Este enfoque busca integrar no solo habilidades técnicas en la cocina, sino también conocimientos fundamentales sobre la logística y el manejo de grandes volúmenes, esenciales para la producción efectiva y la gestión exitosa de eventos gastronómicos.

Las actividades estarán diseñadas para incluir el uso de la tecnología tanto en la ejecución de las técnicas gastronómicas como en las herramientas de gestión utilizadas en la producción de eventos. Se tomará en cuenta la dimensión sociocultural de los eventos gastronómicos y las preferencias de los consumidores, permitiendo a los estudiantes conectar sus conocimientos técnicos con situaciones prácticas del mundo real. Promover el desarrollo de competencias transversales les permitirá comprender cómo la gastronomía se conecta con el entorno social y cultural, destacando la importancia de adaptarse a las tradiciones locales y regionales en la planificación y ejecución de eventos.

El trabajo en equipo y la comunicación efectiva son fundamentales en la producción gastronómica. Los estudiantes aprenderán a coordinar tareas, distribuir responsabilidades y resolver conflictos, todo dentro del contexto de un evento gastronómico o producción a gran

escala en el que la sinergia entre cocina, logística y servicio es clave. Las actividades estarán orientadas a practicar la gestión eficiente de los recursos humanos y materiales, y la planificación de la producción en gran escala. Simulaciones de eventos, como banquetes, caterings y otros servicios gastronómicos de gran volumen, permitirán a los estudiantes enfrentar situaciones reales de alta demanda y tomar decisiones estratégicas para la optimización de tiempos y recursos.

La evaluación será continua y formativa, con criterios claros que serán comunicados a los estudiantes desde el inicio de la unidad curricular. Se utilizarán herramientas de evaluación como rúbricas, listas de cotejo y guías de observación, que permitirán realizar una valoración objetiva del desempeño y progreso de cada estudiante. Además, se promoverá la integración de actividades que conecten todas las unidades curriculares del semestre, facilitando una formación más integral y enriquecedora.

El docente, a través de la plataforma educativa, proporcionará los materiales de estudio, fichas técnicas y bibliografía correspondiente a la unidad curricular en tiempo y forma, permitiendo a los estudiantes autogestionar su aprendizaje y consultar los recursos cuando lo requieran. La retroalimentación será proporcionada de manera continua para garantizar el progreso de los estudiantes durante el desarrollo de la unidad curricular.

VI) Bibliografía

Coucquyt, P. et al. (2021). *El arte y la ciencia del foodpairing: 10,000 combinaciones de sabores que transformarán tu manera de comer*. Neo Person

García, F. et al. (2009). *Hostelería. Técnicas de servicios y atención al cliente* (2nd ed.). Paraninfo.

Gil Martínez, A. (2012). *Procesos de elaboración culinaria*. Libro del alumno. Ediciones Akal.

González, R. (2014). *Gestión de la producción en cocina*. Ediciones Paraninfo, S.A.

Güereña González, N. (2023). *Food Styling: Los Secretos* (V. Rico Mar, Ed.). Larousse.

Herrera y Cuenca (2017). *El Arte de Emplatar 1ª Edición*. España: Susaeta

Jijena, R. (2014). *Cómo organizar eventos con éxito 2ª Edición*. España: Alfaomega Ugerman Editor.

Martini, A. (2013). *Ingeniería del Menú. Herramienta para aumentar la rentabilidad del negocio gastronómico* (2nd ed.). FEHGRA.

Martini, A. (2007). *Ingeniería del Menú: Método de optimización para la organización gastronómica* (1st ed.). FEHGRA.

Sesmero, J. L. (2010). *Servicio de catering*. Publicaciones Vértice SL.