

SEP



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

SEMS

REFORMA INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

PROGRAMA DE ESTUDIO

Técnico en Turismo

Módulo III

Prepara alimentos y bebidas.



reforma **integral**
del Bachillerato

Noviembre, 2009

CRÉDITOS

**PROFESORES QUE ELABORARON LA ESTRUCTURA Y PROGRAMAS DE ESTUDIO DE LA CARRERA DE:
TÉCNICO EN “CARRERA”.**

NOMBRE	ESTADO
Olga Guadalupe Arias Cobarrubias	Baja California Sur
Adriana Avilés Sánchez	Baja California Sur
Julio Cesar Flores Olivares	Nayarit
Rosa Isela Muñoz Sánchez	Hidalgo

REVISORES DE ESTILO

NOMBRE	ESTADO

COORDINADORES METODOLÓGICOS

NOMBRE	ESTADO
Adriana García Ortiz	Hidalgo
Manuel Gilberto Méndez Monforte	Yucatán
Antonio Ix Chuc	Campeche

COORDNACIÓN GENERAL

NOMBRE	ESTADO
Gerardo Mejía Guadarrama	Coordinación Nacional CECyTEs

DIRECTORIO

Mtro Alonso Lujambio Irazábal
Secretario de Educación Pública

Dr. Miguel Székely Pardo
Subsecretario de Educación Media Superior

Lic. Luis F. Mejía Piña
Director General de Educación Tecnológica Industrial

Antrop. Ana Belinda Ames Russek
Coordinadora Nacional de Organismos Descentralizados
Estatales de CECyTEs

Ing. Dagoberto Juárez Juárez
Responsable de Desarrollo Académico de los CECyTEs

Lic. Gerardo Mejía Guadarrama
Responsable de Innovación Educativa de los CECyTEs

CONTENIDO

CRÉDITOS

DIRECTORIO

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN AL PROGRAMA DE ESTUDIOS

RECOMENDACIONES PARA EL APROVECHAMIENTO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

I.- ESTRUCTURA DE LA CARRERA

- Descripción de la carrera
- Estructura Curricular del Bachillerato Tecnológico
- Perfil de Egreso
- Módulos y Submódulos de la carrera
- Relación de Módulos con Normas de Competencia y Sitios de Inserción Laboral

II.- DESARROLLO DIDÁCTICO DEL MÓDULO

- Descripción del Módulo
- Guía Didáctica del Submódulo I
- Guía Didáctica del Submódulo II
- Guía Didáctica del Submódulo III

III.- MATERIALES DE APOYO DIDÁCTICO

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA Y COMPLEMENTARIA

INTRODUCCIÓN AL PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA CARRERA DE TÉCNICO EN “TURISMO”

El Bachillerato Tecnológico está integrado por tres componentes: básico, propedéutico y profesional, los cuales se articulan para garantizar una formación integral de los alumnos a través de conocimientos que les permitirán el desarrollo de habilidades, destrezas y actitudes a lo largo de su estancia en el bachillerato, mismas que en un futuro podrán llevar a escenarios en su vida cotidiana y productiva utilizando todo su potencial. Con base en lo anterior, y atendiendo a uno de los Ejes de la Reforma Integral surge la necesidad de elaborar programas de estudio pertinentes, flexibles y que permitan el libre tránsito entre distintos Subsistemas a través de la homogeneización de las competencias Genéricas, Disciplinarias y Profesionales que organizan los saberes de todos los egresados de la Educación Media Superior. El propósito es, sin duda el desarrollo de un contexto de aprendizaje significativo que sea útil para la movilidad o portabilidad de los estudios; considerándose las competencias genéricas como claves, transversales y transferibles a lo largo la vida y trayectoria profesional de los alumnos. Todo lo anterior da lugar a la actualización de los programas de estudios de las carreras que se ofertan en los CECyTEs.

En los CECyTEs el componente de formación profesional está organizado en módulos y le brinda dos importantes posibilidades a los alumnos que egresan de estos subsistemas: integrarse al ámbito productivo de sus localidades o bien continuar sus estudios en instituciones de nivel superior, sin embargo garantizar la pertinencia de los planes y programas de estudio requiere de una evolución constante y permanente de los mismos en respuesta a las demandas sociales y de capacitación de la educación tecnológica y los sectores productivos, así como cubrir necesidades de cada región del país.

Es importante señalar que cada carrera técnica se elabora a partir de la orientación de las competencias profesionales que corresponden a los sitios de inserción laboral. La construcción de esta estructura curricular constituye el perfil de egreso del Sistema Nacional del Bachillerato en un marco de diversidad.

El programa de estudios actual contribuye al logro de las competencias profesionales y al mismo tiempo sustenta la formación de las Genéricas para desarrollarlas en el aula de acuerdo con lo establecido en el Marco Curricular Común de la Reforma Integral de la Educación Media Superior.

RECOMENDACIONES PARA EL APROVECHAMIENTO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

Para el Bachillerato Tecnológico, cada profesor es el responsable de las experiencias que desarrollan en el aula, laboratorio o taller, que favorecen el desarrollo de aprendizajes basados en competencias, por lo que su trabajo es facilitar el conocimientos de tal forma que trasciendan las prácticas tradicionales de enseñanza para que adopte un enfoque centrado en el aprendizaje en diferentes contextos a través del constructivismo. Por lo que en este apartado encontrarás recomendaciones para el aprovechamiento de los programas de estudios del componente profesional.

- El uso de las guías didácticas como mecanismo de apoyo pedagógico en el proceso de formación y en el avance te facilita la integración de contenidos, estrategias didácticas, material y equipo de apoyo, evidencias e instrumentos de apoyo.
- Cada módulo te permite tener una visión de cómo ir transformando el conocimiento en aprendizajes significativos de los saberes con tiempos establecidos.
- Observa que los submódulos expresan el desarrollo de competencias mediante sus atributos que requiere el sector productivo, lo cual nos arroja un resultado de aprendizaje.
- Como puente entre los saberes y las experiencias previas de los alumnos, los contenidos están redactados en términos de competencias en respuesta al contexto laboral y social.
- En las competencias profesionales se van desagregando cada uno de los atributos para obtener la competencia.
- Las propuestas de competencias genéricas y sus atributos te permiten relacionar, dentro del proceso de aprendizaje su aplicación para la vida y vincularlas en espacios laborales en cualquier contexto.
- Las estrategias didácticas te ofrecen posibilidades para seleccionar actividades necesarias con base en las condiciones particulares de tu entidad y plantel, así como las características de los alumnos. Se encuentra en tres momentos: apertura, desarrollo y cierre relacionando el resultado de aprendizaje
- A partir de estas etapas de construcción de los aprendizajes, se te sugiere el uso de los recursos de apoyo (material y equipo) para el estudio y ejercitación de los contenidos formativos.
- Para facilitar tu tarea de evaluación se sugieren mecanismos de apoyo como las evidencias e instrumentos de evaluación que refieren desempeños, productos y conocimientos que se logran a partir del estudio y ejercitación de los contenidos.

- Para el desarrollo de los saberes de la competencia es necesario que identifiques los conocimientos que en conjunto con los atributos de la competencias van a adquirir los alumnos
- Con base en estas sugerencias podrás establecer tu planeación y definir las actividades específicas que creas necesarias para lograr los resultados de aprendizaje, de acuerdo con tu experiencia profesional y docente, las posibilidades de los alumnos y las condiciones del plantel y de tu entorno.

I.- ESTRUCTURA DE LA CARRERA

DESCRIPCIÓN DE LA CARRERA

El componente de formación básica se articula con el nivel de formación precedente, en especial con la secundaria técnica, aborda los conocimientos esenciales de la ciencia, la tecnología y las humanidades, y es obligatorio. La formación básica aporta fundamentos a la propedéutica y a la profesional. Sus asignaturas se abordan principalmente en los cuatro primeros semestres, y se distribuyen en cuatro campos de conocimiento: Matemáticas, Ciencias Naturales, Comunicación e Historia, sociedad y tecnología.

El componente de formación propedéutica enlaza al bachillerato tecnológico con la educación superior; y pone énfasis en una profundización de los conocimientos que favorezcan el manejo pluridisciplinario e interdisciplinario, de tal modo que se logre una mejor incorporación a los estudios superiores. La formación propedéutica se organiza en tres áreas que permiten la convergencia e integración de los saberes previamente adquiridos: Físico-matemática, Químico-biológica y Económico-administrativa. El alumno debe cursar una de ellas, y puede elegirla con independencia de la especialidad de formación profesional que estudie.

El Técnico en Turismo desarrollará una actividad eminentemente social con un trasfondo económico muy grande, por lo que las personas que participan en la actividad turística, necesariamente tienen que relacionarse con otras personas, la mayoría de las veces de diferente lugar, forma de pensar, credo, estatus económico, etc. En ese ir y venir el individuo anfitrión debe tener la capacidad para detectar las necesidades e intereses del turista, por lo que él enfrentará diferentes situaciones y estará preparado para comprender esta diversidad de caracteres de los visitantes y con ello podrá atender todas y cada una de las inquietudes del turista de manera satisfactoria, por lo que en esta carrera, recibirás una formación integral que te capacitará para desarrollar múltiples habilidades y destrezas que te servirán cuando enfrentes la vida laboral, asimismo podrás tener un buen desempeño como prestador de servicios turísticos en cualquiera de sus áreas y con el paso del tiempo podrás llegar a ser gerente de alguna empresa prestadora de servicios turísticos importante o formar la tuya propia. Las áreas del turismo en la que serás competente son: Servicios de información turística, servicios de hospedaje, preparación y atención de alimentos y bebidas, operación y comercialización de eventos de negocios, sociales y culturales.



COORDINACIÓN DE ORGANISMOS DESCENTRALIZADOS ESTATALES DE CECyTEs



ESTRUCTURA CURRICULAR DEL BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN TURISMO CLAVE TTUR-08

1er. Semestre	2o. Semestre	3er. Semestre	4o. Semestre	5o. Semestre	6o. Semestre
Álgebra 4 horas	Geometría y Trigonometría 4 horas	Geometría Analítica 4 horas	Cálculo 4 horas	Probabilidad y Estadística 5 horas	Matemática Aplicada 5 horas
Inglés I 3 horas	Inglés II 3 horas	Inglés III 3 horas	Inglés IV 3 horas	Inglés V 5 horas	Optativa 5 horas
Química I 4 horas	Química II 4 horas	Biología 4 horas	Física I 4 horas	Física II 4 horas	Asignatura específica del área propedéutica correspondiente (1) 5 horas
Tecnologías de la Información y la Comunicación 3 horas	Lectura, Expresión Oral y Escrita II 4 horas	Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores II 4 horas	Ecología 4 horas	Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores III 4 horas	Asignatura específica del área propedéutica correspondiente (2) 5 horas
Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores I 4 horas	Módulo I Proporciona servicios de Información Turística. 17 horas	Módulo II Atiende al Cliente en Establecimientos de Hospedaje. 17 horas	Módulo III Prepara Alimentos y Bebidas 17 horas	Módulo IV Proporciona servicios de Alimentos y Bebidas. 12 horas	Módulo V Opera Eventos de Negocios, Sociales y Culturales. 12 horas
Lectura, Expresión Oral y Escrita I 4 horas					
COMPONENTE DE FORMACIÓN BÁSICA 1, 200 HORAS		COMPONENTE DE FORMACIÓN PROPEDEÚTICA 480 HORAS		COMPONENTE DE FORMACIÓN PROFESIONAL 1, 200 HORAS	

Área Físico – Matemáticas Temas de Física (1) Dibujo Técnico (2)	Área Económico – Administrativas Administración (1) Economía (2)	Área Químico – Biológicas Bioquímica (1) Biología Contemporánea (2)
---	---	--

PERFIL DE EGRESO

El Profesional Técnico en Turismo atiende al cliente en diversos servicios y productos turísticos, administrando los recursos disponibles , enfrenta las dificultades que se le presentan y es consciente de sus valores , fortalezas y debilidades; dialoga y aprende de personas con distintos puntos de vista y tradiciones culturales, se desempeña en la promoción, información y prestación de los servicios de hospedaje, alimentos y bebidas, así como la organización de eventos, aplicando distintas estrategias comunicativas y colaborando en diversos equipos.

Esto permitirá que los estudiantes puedan responder mejor a las demandas del sector productivo y tengan mayores posibilidades de éxito. En este sentido, cabe destacar que los módulos de formación profesional tienen un carácter transdisciplinario e interdisciplinario, por cuanto corresponden con objetos y procesos de transformación que implican la integración de saberes de distintos campos disciplinarios y coadyuvarán en su desarrollo profesional.

MÓDULOS Y SUBMÓDULOS DE LA CARRERA DE “TURISMO”

SEMESTRE	MÓDULOS	SUBMÓDULOS	DURACIÓN		
			HRS/SEMANA	HRS/SEMESTRE	TOTAL
2º	I.- Proporciona servicios de información turística.	I. Proporciona la información de los atractivos turísticos de la región.	5	80	272
		II. Proporciona la información del Patrimonio Turístico Nacional.	4	64	
		III. Proporciona la información sobre los servicios de las empresas turísticas de su región.	4	64	
		IV. Proporciona la información de las actividades del Turismo alternativo.	4	64	
3º	II.- Atiende al cliente en establecimientos de hospedaje.	I. Registra las reservaciones de clientes.	5	80	272
		II. Controla el registro del huésped.	6	96	
		III. Prepara las habitaciones para su uso.	6	96	
4º	III.- Prepara Alimentos y Bebidas.	I. Elabora los platillos.	10	160	272
		II. Prepara las bebidas.	7	112	
5º	IV.- Proporciona servicios de Alimentos y Bebidas.	I. Atiende al cliente en alimentos.	8	128	192
		II. Atiende al cliente en bebidas.	4	64	
6º	V.- Opera eventos de negocios, sociales y culturales.	I. Prepara los eventos de negocios y sociales.	4	64	192
		II. Prepara los eventos culturales.	4	64	
		III. Comercializa los eventos de negocios, sociales y culturales.	4	64	

RELACIÓN DE MÓDULOS CON NORMAS DE COMPETENCIA Y SITIOS DE INSERCIÓN LABORAL

MÓDULO	NORMAS DE COMPETENCIA	SITIOS DE INSERCIÓN
<p>I.-Proporciona servicios de información turística.</p>	<p>NOM TUR 09- 2002 Información de los riesgos y medidas de seguridad en la práctica del turismo alternativo.</p> <p>NOM – 011- TUR – 2001 Requisitos de seguridad información y operación que pueden cumplir los prestadores de servicios turísticos de turismo de aventura.</p>	<p>Al término del módulo el alumno será competente para laborar en:</p> <p>Áreas donde se proporcione información turística tales como: Módulos de Información Turística, Promotoras Turísticas, Microempresas Turísticas, Dependencias de Gobierno, Zonas Arqueológicas, Transportes Turísticos, Campamentos, Balnearios, Hoteles, Centros Recreativos, Parques acuáticos.</p>
<p>II.-Atiende al cliente en establecimientos de hospedaje.</p>	<p>NOM – 10 – TUR – 1999 UTUR 1098.01 Supervisar las condiciones de reservación, registro y estancia del cliente.</p> <p>NOM – 01 – TUR - 1999 De los formatos foliados y de porte pagado para la presentación de sugerencias y quejas de servicios turísticos relativos a establecimientos de hospedaje.</p>	<p>Al término del módulo el alumno será competente para laborar en:</p> <p>Áreas donde se presten servicios de hospedaje tales como: Hoteles, Moteles, Haciendas y Casas rurales, Albergues, Centros Vacacionales, Campamentos, Posadas, Villas, Condominios, Cabañas.</p>
<p>III.- Prepara Alimentos y Bebidas.</p>	<p>NOM – 093 – SSA 1 – 1994 Bienes y servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. NMX – F- 605 – NORMEX – 2000 Alimentos- Manejos higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H".</p>	<p>Al término del módulo el alumno será competente para laborar en:</p> <p>Áreas donde se produzcan alimentos y bebidas tales como: Restaurantes, Centro de Convenciones, Comedores industriales, Cocina del aire, Cocinas del sector salud, Centros de Rehabilitación Social, Instalaciones Militares, Embarcaciones, Cafetería, Bar.</p>

<p>IV.- Proporciona servicios de Alimentos y Bebidas.</p>	<p>NOM – 093 – SSA 1 – 1994 Bienes y servicios. Practicas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.</p> <p>NMX – F- 605 – NORMEX – 2000 Alimentos- Manejos higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H".</p>	<p>Al término del módulo el alumno será competente para laborar en: Áreas donde se preste el servicio de alimentos y bebidas tales como: Restaurantes, Centro de Convenciones, Embarcaciones, Cafetería, Bares, Cantinas, Lounge Bar, Karaoques, Centros Nocturnos, Autoempleo.</p>
<p>V.- Opera eventos de negocios, sociales y culturales.</p>		<p>Al término del módulo el alumno será competente para laborar en: Áreas donde se presten servicios de reservación y contratación de servicios de eventos especiales, tales como: Hoteles, Restaurantes, Salones de eventos Sociales, Centro de Convenciones, Empresas organizadoras de eventos, Alquiladoras de mobiliario para eventos, Microempresarios.</p>

II.- DESARROLLO DIDÁCTICO DEL MÓDULO III

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO III

En este tercer módulo, todas y cada una de las competencias que se desarrollen en los estudiantes tienen como objetivo vincular a los futuros Técnicos en Turismo al contexto laboral, logrando preparar alimentos y bebidas de manera eficiente y eficaz, aplicando las múltiples técnicas que en el mundo culinario se está obligado a ejecutar, no dejando de lado la higiene, indispensable en la elaboración de platillos, para el cuidado y seguridad del cliente, pudiéndose aplicar en diversos establecimientos de Alimentos como pueden ser: Las diferentes categorías de restaurantes (Gourmet: 4 tenedores, 3 tenedores; o clase turista, 2 tenedores, 1 tenedor), Restaurante bar, Cruceros, Cafeterías, Centros Botánicos, Comedores Industriales, Eventos especiales, Comida Rápida, etc.

De igual manera se garantiza el cumplimiento de las competencias necesarias para preparar bebidas, aplicando técnicas, medidas de higiene y seguridad. Asegurando su inserción laboral en establecimientos de bebidas tales como: Bar, long bar, ladies bar, snack bar, Discotecas, Centro nocturnos, etc. Así mismo es menester mencionar que todo lo anterior también lo podrán ejercer en un establecimiento de hospedaje, como pueden ser los hoteles, ya que en la actualidad la fuente principal de ingresos para un hotel es lo generado por el consumo de alimentos y bebidas de los huéspedes.

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO I

MÓDULO	III	Prepara Alimentos y Bebidas.	HRS/SEMESTRE 272 horas
SUBMÓDULO	I	Prepara los alimentos.	HRS/SEMESTRE 160 horas
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO	Elabora platillos y bebidas aplicando técnicas, medidas de seguridad e higiene, en diversas empresas turísticas.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	PROPUESTAS DE COMPETENCIA(S) GENÉRICA(S) RELACIONADA(S).	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS RECOMENDADAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	MECANISMOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Confecciona el platillo.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Porta la indumentaria de trabajo en la cocina. ▪ Maneja los utensilios de cocina. ▪ Maneja el equipo de cocina. ▪ Aplica las técnicas culinarias. ▪ Prepara el platillo de acuerdo con la receta estándar. 	<p>Trabaja en forma colaborativa.</p> <p>8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos. ▪ Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo. 	<p>Apertura: El docente proporciona la definición, clasificación, características y organización de una cocina. Muestra la indumentaria adecuada del personal que labora en una cocina.</p> <p>El docente lleva a los alumnos a la cocina de un establecimiento para que visualicen como portan la indumentaria. O el docente invita a un chef para que de una demostración de cómo se debe portar la indumentaria.</p> <p>Desarrollo: El docente muestra a los estudiantes los utensilios de preparación, de manipulación, de cocción, además del equipo mayor y menor para cocción, conservación, eléctrico, de medición y rodante, indicando su importancia, función y mantenimiento así como la aplicación de las medidas de seguridad e higiene en el manejo de los mismos.</p> <p>Los estudiantes resuelven un ejercicio donde</p>	<p>El docente solicita la portación correcta de la indumentaria del chef, a cada uno de los alumnos.</p> <p>Aplica un cuestionario sobre el manejo de utensilios, equipo mayor y menor, de la cocina.</p> <p>Ejercicio presentado con el</p>

<p>Saberes de la competencia:</p> <p>Manejo de desperdicios (NOM-093-SSA1-1994 y la NMX-F-605-NORMEX-2000).</p> <p>Temperaturas mínimas de cocción, refrigeración, congelación y recalentamiento.</p> <p>Reportes de fallas en el área de producción.</p> <p>Primeros auxilios.</p> <p>Medidas de seguridad en manejo de equipo y utensilios.</p> <p>Técnicas culinarias.</p> <p>Términos culinarios.</p> <p>Descripción del manejo y utilidad de equipos y utensilios.</p>	<p>Piensa crítica y reflexivamente.</p> <p>5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo. 	<p>relacionan la imagen con el nombre del equipo y otro donde describen las características y usos de equipo y utensilios.</p> <p>El docente describe las técnicas y/o términos culinarios, y les solicita que investiguen platillos donde se apliquen algunas de las técnicas descritas. Se organizan en equipos y se preparan para demostrar la técnica culinaria que investigaron, preparando un platillo en el taller de turismo.</p> <p>El docente solicita que los estudiantes elaboran un cartel con imágenes y texto sobre los términos y técnicas culinarias.</p> <p>Los estudiantes de manera individual analizan las normas correspondientes al manejo de desperdicios y las de las temperaturas de cocción, refrigeración, congelación y recalentamiento, luego se reúnen en equipo y demuestran en una dramatización como se aplican cada una de estas normas en el manejo de desperdicios y temperaturas.</p> <p>El docente selecciona una receta estándar de 4 tiempos y realiza una demostración grupal aplicando las técnicas culinarias y prepara el platillo de acuerdo a las recetas estándar explicando su procedimiento, los estudiantes toman nota de los pasos que siguió el docente.</p> <p>Los estudiantes se organizan en equipo y seleccionan una receta estándar de 4 tiempos y por medio de una práctica guiada elaboran y presentan ante el grupo los platillos.</p> <p>El docente da a conocer el formato de fallas en el área de producción, sus elementos y características, demuestra la forma de llanado y solicita asienten las</p>	<p>objeto y nombre relacionado correctamente. Ver guía de aprendizaje Modulo III, Submódulo III.</p> <p>Investigación presentada ante el grupo. Rubrica. Preparación del platillo investigado. R</p> <p>Rubrica para evaluar el cartel.</p> <p>Aplicación de lista de cotejo sobre el manejo de desperdicios y temperatura.</p> <p>La presentación de la receta estándar. Rubrica. La presentación del platillo ante el grupo. Rubrica.</p> <p>Presentación de formato de</p>
--	--	--	---

		<p>fallas observadas durante la elaboración de los platillos en dicho formato.</p> <p>Cierre:</p> <p>Los estudiantes organizados en equipo elaboran las recetas estándar de platillos para el servicio de un buffet. Se sugiere se realice la invitación a la degustación a personal, padres de familia o gente de la comunidad para que evalúen los siguientes aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Presentación del platillo ➤ Sabor ➤ Elementos del platillo ➤ Consistencia ➤ Temperatura ➤ Higiene ➤ Presentación personal de los participantes. 	<p>fallas en el área de producción. Rubrica.</p> <p>Se aplica la guía de observación TTUR-04/MIISI/ED1-2 . Lista de cotejo TTUR-04/MIISI/EP1-2 y el cuestionario TTUR-04/MIISIEC1-2</p>
<p>2. Da terminado al platillo.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Talla la figura con las características de su tipo. ▪ Elabora la presentación del platillo cumpliendo con las especificaciones de color, sabor, textura y distribución de la receta estándar. <p>Saberes de la competencia:</p> <p>Técnica de tallado de frutas y verduras. Utensilios para el tallado de frutas y verduras.</p>	<p>Trabaja en forma colaborativa</p> <p>8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos. ▪ Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo. <p>Piensa crítica y reflexivamente</p> <p>5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.</p>	<p>Apertura:</p> <p>El docente proyecta un video sobre el tallado de frutas y verduras que puede bajar de internet en gourmet.com; utilísima.com; O se sugiere grabe de los programas Iron Chef en unicable o programas de Travel and Living en Cable.</p> <p>El docente en lluvia de ideas cuestiona a los estudiantes, que fue lo que más les llamo la atención del video.</p> <p>Desarrollo:</p> <p>El docente muestra los utensilios que se utilizan para el tallado de frutas y verduras así como también sus características y uso.</p> <p>El docente solicita a los estudiantes materia prima específica para realizar el tallado de frutas y verduras.</p> <p>El docente realiza una demostración práctica de tallado de frutas y verduras.</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo. 	<p>El docente solicita a los alumnos que realicen el tallado de frutas y verduras de forma individual. Se le solicitan que innoven nuevas formas y figuras del tallado de frutas y verduras y proponga soluciones para generar nuevas formas y tallados de frutas.</p> <p>Cierre: El docente solicita a los equipos confeccionen dos platillos donde utilicen el tallado de frutas y verduras.</p>	<p>La presentación del tallado de frutas. Rubrica. La presentación de la figura innovada. Rubrica.</p> <p>Aplica: Guía de observación: TTUR-04/MIISI/ED2-2 Lista de cotejo TTUR-04/MIISIEP-2-2 Cuestionario TTUR-04/MIISI/S2-2</p>
--	--	---	--

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO II

MÓDULO	III	Prepara Alimentos y Bebidas.	HRS/SEMESTRE 272 horas
SUBMÓDULO	II	Prepara las bebidas.	HRS/SEMESTRE 112 horas
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO	Elabora platillos y bebidas aplicando técnicas, medidas de seguridad e higiene, en diversas empresas turísticas.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	PROPUESTAS DE COMPETENCIA(S) GENÉRICA(S) RELACIONADA(S).	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Dispone la preparación de bebidas.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p>	<p>Trabaja en forma colaborativa</p> <p>8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos</p>	<p>Apertura: El docente proyecta la película de Coctel. En lluvia de ideas cuestiona que fue lo que más les gusto de la película y como la</p>	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elabora la requisición de la materia prima faltantes correspondientes al almacén. ▪ Recibe la materia prima para la elaboración de las bebidas cumpliendo con los puntos, de la 5.8.1.1 y 5.8.1.2. de la NMX-F-605-NORMEX-2000. ▪ Almacena la materia prima ordenadamente de acuerdo con los puntos 5.2.5.1 y 5.2.5.2, 5.2.6, 5.2.7, 5.2.8 de la NOM-093-SSA1-1994 y los 5.9.1.1, al 5.9.1.7, 5.9.1.9, 5.9.1.1.1 de la NMX-F-605-NORMEX-2000. ▪ Selecciona la materia prima para elaborar bebidas. ▪ Prepara el área de trabajo, herramientas de trabajo e instalaciones para la elaboración de bebidas. ▪ Prepara las herramientas de trabajo correspondientes con los requerimientos de la receta estándar, a los puntos 5.4.3, 5.4.5, 5.4.7, 5.4.8, de la NOM-093-SSA1-1994 y al punto 5.6.1, 5.6.6, 5.6.7, 5.6.8, 5.6.9, 5.5.10, 5.6.11, 5.7.1, 5.7.2, 5.7.5, 5.7.8,5.7.9,5.7.13, 1.2, 5.7.14, de la NMX-F-605-NORMEX-2000. ▪ Monta la barra y contrabarra de mayor a menor uso de los elementos de la barra. <p>Saberes de la competencia:</p> <p>Procedimientos de devoluciones de</p>	<p>diversos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos. ▪ Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo. <p>Piensa crítica y reflexivamente</p> <p>5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo. 	<p>relacionan con el submódulo.</p> <p>Desarrollo:</p> <p>El docente da a conocer los puntos marcados en la NOM-093-SSA1-1994. NMX-F-605-NORMEX-2000 referentes a los procedimientos para recibir la materia prima.</p> <p>El docente realiza un simulacro de recepción de materia prima.</p> <p>El docente proporciona los códigos de colores de las instalaciones de gas, agua y eléctricas de acuerdo a las instalaciones de protección civil y procedimientos para revisar su funcionamiento. Solicita a los alumnos ubiquen las instalaciones en el taller.</p> <p>El docente proporciona las características del contenido de un reporte de fallas encontradas en el área de producción.</p> <p>El docente solicita revisen los equipos que integran la línea de producción para ubicar fallas y elaboren el reporte correspondiente.</p> <p>Cierre:</p> <p>En el taller el estudiante realiza las siguientes actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Recibe la materia prima de acuerdo a la norma ➤ Realiza el surtido de materias primas y licores del bar ➤ Llena el reporte de fallas en el equipo del área de producción. ➤ Prepara las herramientas de trabajo de acuerdo a los requerimientos de la receta 	<p>La ubicación de los códigos de colores de gas, agua y eléctricas en el taller realizada. a través de una Guía de observación</p> <p>El reporte de fallas en la producción elaborado. A través de una lista de cotejo.</p> <p>Aplica el instrumento: Guía de observación TTUR-04/MIISI/ED1-2. Lista de cotejo TTUR-04/MIISI/EP 1-2</p>
---	--	--	--

<p>materia prima. NOM-093-SSA1-1994. NMX-F-605-NORMEX-2000. Código de colores de las instalaciones de gas, agua y eléctricas de acuerdo a las instalaciones de protección civil y procedimientos para revisar su funcionamiento. Contenido de un reporte de fallas encontradas en el área de producción. Bebidas que integran los siguientes grupos: Rones, Whiskys, tequilas, brandys, coñacs, vodkas, ginebras, licores y vinos.</p>		<p>estándar. ➤ Monta la barra y contrabarra del bar</p>	
<p>2. Elabora bebidas alcohólicas y no alcohólicas.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manipula la materia prima de acuerdo a los requerimientos de la receta estándar, los puntos 5.3, 5.3.4, 5.3.5, de la NOM-093-SSA1-1994 y 5.11.1 de la NMX-F-605-NORMEX-2000. ▪ Prepara la materia prima de acuerdo de la receta estándar. <p>Saberes de la competencia:</p> <p>La manipulación de la materia prima de acuerdo con los requerimientos de la receta estándar, los puntos 5.3, 5.3.4, 5.3.5, de la NOM-093-SSA1-1994 y 5.11.1 de la NMX-F-605-</p>	<p>Trabaja en forma colaborativa</p> <p>8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos. ▪ Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo. 	<p>Apertura: El docente proyecta imágenes de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Mediante una lluvia de ideas, cuestiona la presentación y nombres de los cocteles. El docente les cuestiona si han ido a un establecimiento de bebidas y comenten lo que observaron.</p> <p>Desarrollo: El docente da a conocer los elementos que integran una receta estándar, la forma de llenarla y el recetario de bebidas que se desarrollarán durante el submódulo.</p> <p>Los estudiantes elaboran su propio recetario de bebidas.</p> <p>El docente proporciona las especificaciones, de los puntos 5.3, 5.3.4, 5.3.5, de la NOM-093-SSA1-1994 y 5.11.1 de la NMX-F-605-</p>	<p>El recetario de bebidas presentado. A través de una lista de cotejo.</p>

<p>NORMEX-2000.</p> <p>El manejo de desperdicios de acuerdo a la NOM-093-SSA1-1994 y a la NMX-F-605-NORMEX-2000.</p> <p>Elaboración de garnituras.</p> <p>Descripción del manejo y utilidad de los siguientes equipos: Carbo jet, licuadora, cafetera, batidora, horno y microondas, exprimidor.</p> <p>Medidas de seguridad en el manejo de equipo y utensilios (batidora, trituradora de hielo, licuadoras).</p> <p>Primeros auxilios (cortaduras, quemaduras, caídas y desmayos).</p> <p>Uso de los siguientes utensilios: tablas para cortar, jingger, saca corchos, pala de hielo, destapador, pica hielo, blondas, popotes, colador, cuchillo, espumadera, jarras para jugo, embudo, parisién.</p> <p>Manejo de stock de la barra y contrabarra.</p> <p>Preparación del mise in place en la apertura y el cierre de la barra.</p> <p>Interpretación de la comanda.</p> <p>Términos relacionados con bebidas: cobbler (manzanilla), Collins, coolers, cups, daisies (margarita), fixies, fizzes, fips, high ball, slings, old fashioned, tours, zooms, mist, frozen.</p> <p>Términos relacionados con cócteles: Clamato, piña colada, sangría, piedra, Bull, bloody mary, vodka tonic, paloma, Mopett.</p> <p>Técnicas de preparación: mezclar, colar, batir, escarchar, licuar y flamear.</p>	<p>Piensa crítica y reflexivamente</p> <p>5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo. 	<p>NORMEX-2000, referentes a la manipulación de la materia prima.</p> <p>Solicita a los alumnos realicen un catálogo de procedimientos de la manipulación de la materia prima.</p> <p>El docente proporciona las especificaciones del manejo de desperdicios marcados en la NOM-093-SSA1-1994 y a la NMX-F-605-NORMEX-2000.</p> <p>El docente solicita a los alumnos la aplicación de la Norma en prácticas siguientes.</p> <p>El docente solicita materia prima para elaborar garnituras.</p> <p>El docente muestra los diferentes tipos de garnituras que se realizan en un bar especificando la bebida que adorna.</p> <p>El docente solicita a cada alumno elaboren garnituras.</p> <p>El docente muestra el manejo, higiene, y medidas de seguridad de equipos y utensilios del bar,</p> <p>Los alumnos realizan el ejercicio de escribir sobre la línea el nombre del equipo que corresponde a la descripción del texto.</p> <p>Los alumnos realizan un cartel donde establecen imágenes del mobiliario, equipo, utensilios y misceláneos de un bar.</p> <p>El alumno acude a un bar para observar el manejo del stock de la barra y contrabarra, además del mise in place en la apertura y el cierre de la barra.</p> <p>El docente solicita un reporte de lo observado en el bar. Realiza un ejercicio de un caso práctico para el surtido del bar.</p> <p>El docente proporciona las características y procedimiento de llenado de la comanda.</p> <p>Los alumnos organizados en equipos donde</p>	<p>El catalogo de procedimientos de la manipulación de la materia prima presentado. A través de una Lista de cotejo.</p> <p>El manejo de desperdicios mediante la aplicación de la NOM-093SSA 1 – 1994 y la NMX-F-065-NORMEX 2000 realizada.</p> <p>Las garnituras elaboradas. A través de la guía de observación.</p> <p>El ejercicio de descripción de equipo realizado. Aplica un cuestionario.</p> <p>El cartel de imágenes, mobiliario y equipo presentado. Rubrica.</p> <p>El reporte de la visita al bar elaborado. A traves de la lista de cotejo.</p> <p>El ejercicio de caso práctico resuelto. Rubrica.</p> <p>El ejercicio de comanda, de acuerdo a las peticiones del cliente realizado. Lista de cotejo.</p>
---	--	---	--

<p>Temperaturas, textura y color de las bebidas.</p> <p>Descripción</p> <p>Tipos de vinos, licores y destilados.</p> <p>Acción a realizar cuando un cliente está inconforme con la bebida.</p>		<p>unos son clientes y otros meseros del bar, realizan un ejercicio de llenado de comanda de acuerdo a las peticiones del comensal.</p> <p>El docente solicita que en equipos realicen el mise in place en el bar del taller.</p> <p>El docente proyecta Mediante una presentación de Power Point los términos de bebidas y cócteles, además de sus técnicas de preparación.</p> <p>El docente proporciona la definición y características de los licores, vinos, aguardientes y cervezas.</p> <p>El docente aplica un cuestionario acerca de los aspectos antes mencionados.</p> <p>El estudiante realiza ejercicio de relación de imágenes y textos sobre las bebidas alcohólicas.</p> <p>Cierre:</p> <p>El docente organiza una exposición de bebidas alcohólicas y no alcohólicas preparadas por los estudiantes, se invita a personas mayores de edad para que degusten y evalúen las características de la bebidas.</p> <p>Los estudiantes se organizan en equipos para preparar y presentar las bebidas de la manera que el docente indique.</p>	<p>El mise in place realizado. De acuerdo a la lista de cotejo.</p> <p>El cuestionario de los términos y técnicas de preparación de cocteles y bebidas presentado.</p> <p>Aplica el instrumento: Guía de observación TTUR-04/MIISI/ED 2-2. Lista de cotejo TTUR-04/MIISIEP 2-2.</p>
--	--	--	---

III.- RECURSOS DE APOYO DIDÁCTICO

Es un listado de material que se utiliza para lograr la construcción de las competencias del módulo.

Puede incluir las guías didácticas de los submódulos, manuales, instructivos, catálogos, tablas de especificaciones, formatos oficiales, gráficos, software, Guías mecánicas, equipo u otro que sea pertinente para el desarrollo de la competencia.

Materiales:

- Indumentaria de cocina.
- Utensilios de cocina especificado en guía didáctica modulo III
- Equipo de cocina especificado en guía didáctica modulo III
- Materia prima para la elaboración de alimentos.
- Indumentaria del bar
- Utensilios de bar especificado en guía didáctica modulo III
- Equipo de bar especificado en guía didáctica módulo III
- Materia prima para la elaboración de bebidas.
- NOM-093-SSA1-1994.
- NMX-F-605-NORMEX-2000
- Distintivo H
- Guía para elaborar garnituras
- Guía para el tallado de frutas y verduras.
- Recetario de alimentos
- Recetario de bebidas
- Guía didáctica del Módulo III
- Cartel de tipos de cortes de res y cerdo.

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA Y COMPLEMENTARIA

Bibliografía

- Martin. **Guía de servicios en restaurantes**. México. Editorial Trillas.
- Pérez Sergio. **Diccionario Gastronómico**. Editorial Trillas
- Ruiz Lope y Antón, Carlos. **Preparación higiénica de los alimentos**. Editorial Trillas.
- De Esesarte Gómez, Esteban. **Higiene en Alimentos y Bebidas**. Editorial Trillas.
- Barragán del Rio, Luis. **Hotelería**. Instituto Politécnico Nacional.
- Gamboa, Benjamín. **Cultura Gastronómica**. Editorial Diana.
- Ivette Stachowiak Himsa. **El arte de la decoración gastronómica**. Editorial Grupo Edipreso. España.
- Audry Ofelia. **Decoración de verduras**. Editorial Trillas.
- Audry Ofelia. **Decoración de frutas**. Editorial Trillas.
- Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994 Bienes y Servicios
- Norma Mexicana NMX-F605-NORMEX-2000. Comité Técnico de Normalización Nacional para la Industria Alimentaria.
- Alvarez Spielberg, José. **La viña, la vid y el vino**. Editorial Trillas.
- **Manual de vinos y licores**. Editorial Trillas.
- Dahmer, Sandra/Kart W, Kahi. **Manual para meseros**. Editorial Trillas.
- Shuterland, Douglas. **Servicio de restauranteria**. Editorial Trillas.

- De Esesarte Gómez, Esteban. **Higiene en los alimentos y bebidas**. Editorial Trillas.
- **El gran libro de los cocteles**. Editorial Ediciones Euro México, S.A. de C.V.
- Gamboa, Benjamín. **Cultura Gastronómica**. Editorial Diana.

Páginas electrónicas

- ***gourmet.com***
- ***utilisima.com***