

SEP



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

SEMS

REFORMA INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA

**Técnico en Turismo
TTUR-08**



CRÉDITOS

PROFESORES QUE ELABORARON LA ESTRUCTURA Y PROGRAMAS DE ESTUDIO DE LA CARRERA DE TÉCNICO EN TURISMO

NOMBRE	ESTADO
Guadalupe Arias Cobarrubias	Baja California Sur
Adriana Avilés Sánchez	Baja California Sur
Julio César Flores Olivares	Nayarit

CORRECCIÓN Y ESTILO

NOMBRE	ESTADO
Requena Trinidad Sagrario	Campeche
Moreno Béjar Beatriz	Chihuahua
Prieto Aragón Hortensia Guadalupe	Chihuahua
Bautista Puga Metztlí del Mar	Estado de México
Cruzalta Martínez Karen	Estado de México
Jardón Nava Martha Aída	Estado de México
Cervantes López Ma. De Lourdes	Jalisco
Chitica Acosta Yocelin	Jalisco
Rojas Dirzo Laura	Morelos
Romero Acevedo Javier	Morelos
Santillán Dávalos José Narciso	Nayarit
Armenta Hernández José Luis	Puebla
Luna Barragán Teresa	Puebla
Ponce Morales María Alejandra	Puebla
Castro Medrano Ruser José	Yucatán

REVISORES DE METODOLOGÍA

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

DIRECTORIO

Mtro. Alonso Lujambio Irazábal
Secretario de Educación Pública

Lic. Miguel Ángel Martínez Espinosa
Subsecretario de Educación Media Superior

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

Lic. Martha Patricia Ibarra Morales
Coordinadora de Organismos Descentralizados Estatales de los CECyTES

Armando Mendoza Cruz
Responsable de Desarrollo Académico de los CECyTES

CONTENIDO

CRÉDITOS	2
DIRECTORIO	4
CONTENIDO	5
INTRODUCCIÓN AL PLAN DE ESTUDIOS DE LA CARRERA DE TÉCNICO EN TURISMO	8
MODALIDAD	9
EDUCACIÓN PRESENCIAL	9
MODELO EDUCATIVO	9
CICLO.....	9
PERFILES DEL ALUMNO	10
PERFIL DE INGRESO.....	10
PERFIL DE EGRESO	10
PERFILES DEL DOCENTE	11
OBJETIVOS GENERALES DE LA CARRERA	14
MÉTODOS Y ACTIVIDADES PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS Y EL PERFIL DE EGRESO	15
MAPA CURRICULAR DEL BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN TURISMO CLAVE TTUR – 08	16
MÓDULOS Y SUBMÓDULOS DE LA CARRERA DE TURISMO	17
RELACIÓN DE MÓDULOS CON NORMAS DE COMPETENCIA Y SITIOS DE INSERCIÓN LABORAL	18
MÓDULOS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, EVIDENCIAS Y METODOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN	20
CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS	25
MÓDULO I: PROGRAMA DE ESTUDIOS	27

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO	28
PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO	29
MÉTODOS Y ACTIVIDADES PARA ALCANZAR LOS PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO	30
DESARROLLO DIDÁCTICO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN EL MÓDULO	31
RECOMENDACIONES ACADÉMICAS PARA TRABAJO INTERDISCIPLINARIO EN EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS GENÉRICAS	32
COMPETENCIAS GENÉRICAS RELACIONADAS	33
COMPETENCIAS DISCIPLINARES RELACIONADAS.....	34
GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO I.....	36
GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO II.....	42
GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO III.....	48
GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO IV	51
MÓDULO II: PROGRAMA DE ESTUDIOS.....	57
DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO	58
PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO	59
MÉTODOS Y ACTIVIDADES PARA ALCANZAR LOS PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO.....	60
DESARROLLO DIDÁCTICO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN EL MÓDULO	61
RECOMENDACIONES ACADÉMICAS PARA TRABAJO INTERDISCIPLINARIO EN EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS GENÉRICAS	62
COMPETENCIAS GENÉRICAS RELACIONADAS	63
COMPETENCIAS DISCIPLINARES RELACIONADAS.....	64
GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO I.....	65
GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO III.....	77
MÓDULO III: PROGRAMA DE ESTUDIOS.....	81
DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO	82
PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO	83
MÉTODOS Y ACTIVIDADES PARA ALCANZAR LOS PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO.....	84
DESARROLLO DIDÁCTICO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN EL MÓDULO	85
RECOMENDACIONES ACADÉMICAS PARA TRABAJO INTERDISCIPLINARIO EN EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS GENÉRICAS	86
COMPETENCIAS GENÉRICAS RELACIONADAS	87
COMPETENCIAS DISCIPLINARES RELACIONADAS.....	88
GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO I.....	89
GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO II.....	94
MÓDULO IV: PROGRAMA DE ESTUDIOS.....	100
DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO	101
PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO	102
MÉTODOS Y ACTIVIDADES PARA ALCANZAR LOS PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO.....	103
DESARROLLO DIDÁCTICO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN EL MÓDULO	104
RECOMENDACIONES ACADÉMICAS PARA TRABAJO INTERDISCIPLINARIO EN EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS GENÉRICAS	105

COMPETENCIAS GENÉRICAS RELACIONADAS	106
COMPETENCIAS DISCIPLINARES RELACIONADAS.....	107
GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO I.....	108
GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO II.....	113
MÓDULO V: PROGRAMA DE ESTUDIOS.....	118
DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO	119
PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO	120
MÉTODOS Y ACTIVIDADES PARA ALCANZAR LOS PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO.....	121
DESARROLLO DIDÁCTICO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN EL MÓDULO	122
RECOMENDACIONES ACADÉMICAS PARA TRABAJO INTERDISCIPLINARIO EN EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS GENÉRICAS	123
COMPETENCIAS GENÉRICAS RELACIONADAS	124
COMPETENCIAS DISCIPLINARES RELACIONADAS.....	125
GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO I.....	127
GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO II.....	133
GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO III.....	138
MATERIALES DE APOYO DIDÁCTICO	143
FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA Y COMPLEMENTARIA	156

INTRODUCCIÓN AL PLAN 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 a 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 de su vida cotidiana y productiva utilizando todo su potencial. Con base en lo anterior, y atendiendo al tercer Eje de la Reforma Integral sobre los mecanismos de gestión, surge la necesidad de elaborar Programas de Estudios pertinentes y flexibles 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 de 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 este Subsistema el componente de formación profesional está organizado en módulos y le brinda dos importantes posibilidades a los estudiantes que egresan: 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 Estudios requiere de una evolución constante y permanente de los mismos, como respuesta a las demandas sociales, de la capacitación de educación tecnológica y de los sectores productivos, así como de cubrir las necesidades de cada región del país.

Es importante destacar, 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, 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.

MODALIDAD

EDUCACIÓN PRESENCIAL

Educación Presencial. Esta opción de la modalidad escolarizada se caracteriza por la existencia de coincidencias espaciales y temporales entre quienes participan en un programa académico y la institución que lo ofrece.

Los estudiantes:

1. Aprenden en grupo. Por lo menos 80% de sus actividades de aprendizaje las desarrollan bajo la supervisión del docente;
2. Siguen una trayectoria curricular preestablecida;
3. Cuentan dentro del plantel con mediación docente obligatoria;
4. Pueden prescindir de la mediación digital;
5. Tienen en el plantel un espacio de estudio fijo;
6. Deben ajustarse a un calendario y horario fijos;
7. Están sujetos a las evaluaciones que para acreditar los programas de estudio aplique la institución educativa;
8. Deben cumplir y acreditar el plan y programas de estudio para ser objeto de certificación, y
9. Obtienen de la institución educativa el documento de certificación correspondiente.

MODELO EDUCATIVO

El modelo educativo que pretende llevar a cabo una educación basada en competencias en la que los bachilleres deben estar en capacidad de desempeñar; las que les permiten comprender el mundo e influir en él; les capacitan para continuar aprendiendo de forma autónoma a lo largo de sus vidas, y para desarrollar relaciones armónicas con quienes les rodean, así como participar eficazmente en los ámbitos social, profesional y político. Dada su importancia, dichas competencias se identifican también como competencias clave y constituyen el perfil del egresado del Sistema Nacional de Bachillerato; Las competencias genéricas son complementadas por las competencias disciplinares, que se construyen desde la lógica y estructura de las disciplinas en las que tradicionalmente se ha organizado el saber, y por las competencias profesionales que se refieren a un campo del quehacer laboral o de formación para el trabajo.

CICLO

El Bachillerato Tecnológico está integrado por tres componentes que son: formación Básica con 1200 horas, formación propedéutica 480 y formación profesional 1200; y se imparte en las modalidad escolarizada. Su estructura curricular presenta las horas-semana mínimas requeridas y está organizada en seis semestres, integrados por módulos y asignaturas.

PERFILES DEL ALUMNO

PERFIL DE INGRESO

Los aspirantes a ingresar a nuestros planteles, deberán haber concluido su educación media básica y cumplir con los requisitos contemplados en las Normas Específicas de Servicios Escolares; además de contar con las siguientes habilidades:

- a) Resuelve problemas mediante el uso de operaciones y procesos aritméticos, geométricos y algebraicos.
- b) Interactúa en diferentes contextos utilizando el lenguaje oral y escrito.
- c) Maneja hábitos de estudio y técnicas de aprendizaje.
- d) Aplica las tecnologías de la información y comunicación.
- e) Observa reglas de convivencia para la vida en sociedad.

PERFIL DE EGRESO

Los egresados de la Carrera de Técnico en Turismo, de acuerdo a la normatividad del Bachillerato Tecnológico, pueden insertarse en el ámbito laboral y/o continuar en su formación superior.

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 estudiante debe cursar una de ellas, y puede elegirla con independencia de la especialidad de formación profesional que estudie.

El profesional técnico en la carrera de: Técnico en Turismo, cuenta con competencias de desarrollo humano que le permiten desempeñarse en cualquier contexto social, familiar y laboral que coadyuvan a su desempeño profesional, en el área de la hotelería, gastronomía, información turística y organización de eventos, las cuales se complementan con su formación básica adquiridas en las competencias de formación disciplinar.

PERFILES DEL DOCENTE

Se pretende que docentes y alumnos, en situación mutua de aprendizaje, orienten sus capacidades cognitivas y sociales al ejercicio de dar sentido a la sociedad. Los contenidos curriculares dejarán de ser fines en si mismos para transformarse en los medios necesarios para alcanzar esas capacidades que entrenan en el análisis, la inferencia, la prospección, la solución de problemas, el aprendizaje continuo, la adaptación a los cambios, la proposición de valores favorables a la intervención solidaria en la realidad.

Para que los docentes alcancen las competencias y perfil enunciado es necesario implementar dispositivos de formación y entrenamiento que los comprometa a aumentar sus capacidades de observación, de agudizar prácticas reflexivas, de fortalecer el sentido de su propia capacitación, de desarrollar inteligencias múltiples, de atender a los valores

Además el docente que trabaje en la carrera de Técnico en Turismo deberá contar con las competencias inherentes a los propósitos de formación profesional que marca el programa de estudios de la carrera y que se convertirán en un medio para hacer que los estudiantes desarrollen esas competencias, de acuerdo con lo siguiente:

Ámbito de conocimientos del área de Turismo:

- Inventario sobre atractivos, lugares y patrimonio turístico.
- Servicios que prestan las empresas turísticas.
- Clasificación de las actividades de turismo alternativo y en que consisten.
- Manejo de software hoteleros y gastronómicos.
- Políticas de establecimientos de hospedaje.
- Manejo de sustancias herramientas y equipo para actividades de limpieza de habitaciones.
- Técnicas culinarias y decoración de platillos.
- Técnicas de preparación de bebidas.
- Técnicas de servicio de alimentos y bebidas.
- Regulaciones para la operación y comercialización de eventos de negocios, sociales y culturales.

Ámbito de competencias profesionales:

- Proporcionar información de los lugares y atractivos turísticos nacionales.
- Informar sobre actividades de turismo alternativo y su clasificación.
- Proporcionar información sobre las empresas turísticas y los servicios que ofrecen.
- Realizar reservaciones a clientes.
- Controlar el registro del huésped.
- Preparar habitaciones para su uso.
- Preparar alimentos y bebidas
- Atender al cliente en alimentos y bebidas.
- Preparar eventos de negocios, sociales y culturales y comercializarlos.

Ámbito de adquisición de valores y actitudes:

- Actitud democrática, convicción de libertad, responsabilidad, respeto por todas las personas y grupos humanos.
- Principios éticos sólidos expresados en una auténtica vivencia de valores.
- Autonomía personal y profesional.
- Amplia formación cultural con una real comprensión de su tiempo y de su medio que le permita enfrentar con acierto y seguridad los diversos desafíos culturales.
- Capacidad de innovación y creatividad.
- Formación de una cultura de desarrollo de turismo sustentable.

MÓDULO I

En este módulo, el docente, en situación mutua de aprendizaje con sus estudiantes, debe orientar sus competencias en el manejo de inventarios de atractivos, lugares y patrimonio turístico, servicios que prestan las empresas turísticas y en la clasificación de las actividades de turismo alternativo y en que consisten, así como también las competencias del docente no 2, Domina y estructura los saberes para facilitar experiencias de aprendizaje significativo y la no. 4, Lleva a la práctica procesos de enseñanza y de aprendizaje de manera efectiva, creativa e innovadora a su contexto institucional.

MÓDULO II

En este módulo, el docente en situación mutua de aprendizaje con sus estudiantes, debe orientar sus competencias en atender las necesidades de clientes y huéspedes de establecimientos, generando situaciones de la vida cotidiana como prestadores de servicios turísticos en la rama de hospedaje.

MÓDULO III

En este módulo, el docente en situación mutua de aprendizaje con sus estudiantes, debe orientar sus competencias en la preparación de platillos y bebidas aplicando las técnicas culinarias y de cocción así como también su decoración y terminadas, además del tallado de frutas y verduras.

MÓDULO IV

En este módulo, el docente en situación mutua de aprendizaje con sus estudiantes, debe orientar sus competencias en atender al cliente en alimentos y bebidas utilizando las técnicas de servicio y observando las normas de higiene y seguridad correspondientes.

MÓDULO V

En este módulo, el docente en situación mutua de aprendizaje con sus estudiantes, debe orientar sus competencias en organizar distintos tipos de eventos especiales donde el estudiante asuma una actitud de responsabilidad y trabajo en equipo, así como también, se formen en una visión emprendedora para transitar con éxito hacia el contexto laboral.

OBJETIVOS GENERALES DE LA CARRERA

El Técnico en Turismo tiene una amplia proyección en el ámbito de los servicios, ya que el turismo es 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.

Es muy importante mencionar que en la república mexicana existen **277,436**, Unidades económicas que dan alojamiento y preparación de alimentos, esto significa 27.4% del total nacional del número de empresas en general que existen en el país, según datos del INEGI al 4 de diciembre del 2010.

Es aquí donde radica la importancia de esta carrera, ya que proporcionará una formación integral que capacitará para desarrollar múltiples habilidades y destrezas que servirán para enfrentar la vida laboral. Asimismo tener un buen desempeño como prestador de servicios turísticos en cualquiera de sus áreas y, con el paso del tiempo, se podrá llegar a ser Gerente de alguna empresa prestadora de servicios turísticos importante o formar una propia.

Las áreas del turismo en la que se dará competencia son: servicios de información turística, servicios de hospedaje, preparación de alimentos y bebidas, servicio de alimentos y bebidas y organización de eventos sociales, culturales y de negocios.

MÉTODOS Y ACTIVIDADES PARA ALCANZAR LOS OBJETIVOS Y EL PERFIL DE EGRESO

Cuando se trabaja con estrategias centradas en el aprendizaje y con el enfoque de competencias en un modelo constructivista, se desarrollan una gran variedad de actividades para garantizar el alcance de los objetivos propuestos.

En este programa existe un alineamiento constructivo donde hay una relación directa entre el “que” desarrollar con “como” se va a desarrollar y por último “como” evaluar, por lo que el estudiante trabajará con ejemplos sobre la competencia a desarrollar; después realizará varios ejercicios donde irá adquiriendo habilidades y destrezas; luego realiza prácticas que pueden englobar una o más competencias; y por último, la práctica integradora permitirá al alumno demostrar de manera autónoma toda la competencia, evidenciando los aspectos críticos en el proceso o las características primarias de los productos que se evalúan.

Es así como se integran todos los conocimientos habilidades y actitudes que requiere la competencia para ser desarrollada. Al mismo tiempo, conviene mencionar que durante este proceso el facilitador debe ir informando sobre las contingencias que pueden suceder y los errores típicos que se pueden cometer para que el estudiante tome conciencia de ello y no caiga en esas situaciones. Además, los ejemplos y ejercicios están estructurados de lo básico a lo complejo para mayor comprensión del estudiante.



COORDINACIÓN DE ORGANISMOS DESCENTRALIZADOS
ESTATALES DE CECyTEs



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

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
I.-Proporciona servicios de información turística.	<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 estudiante será competente para laborar en áreas donde se proporcione información turística tales como:</p> <p>Módulos de Información Turística, Promotoras Turísticas, Microempresas Turísticas, Dependencias de Gobierno, Zonas Arqueológicas, Transportes Turísticos, Campamentos, Balnearios, Hoteles, Centros Recreativos, Parques acuáticos.</p>
II.-Atiende al cliente en establecimientos de hospedaje.	<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 estudiante será competente para laborar en áreas donde se presten servicios de hospedaje tales como:</p> <p>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 estudiante será competente para laborar en 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. 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 estudiante 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, Karaokes, Centros Nocturnos, Autoempleo.</p>
<p>V.- Opera eventos de negocios, sociales y culturales.</p>	<p>CTUR0596.01 Organización de eventos de negocios, sociales y culturales.</p>	<p>Al término del módulo el estudiante 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>

MÓDULOS, RESULTADOS DE APRENDIZAJE, EVIDENCIAS Y METODOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN

MÓDULO	RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO	EVIDENCIAS	MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN
<p>I.-Proporciona servicios de información turística.</p>	<p>El estudiante podrá proporcionar información turística sobre aspectos de lugares, atractivos, patrimonio nacional, empresas del ramo y actividades de turismo alternativo turística a personas locales, visitantes o turistas, de manera fluida y con certeza en la información emitida.</p>	<p>El turista informado sobre las empresas de servicios turísticos de la región.</p> <p>El cliente informado sobre los recorridos turísticos</p> <p>El cliente informado sobre los atractivos naturales nacionales.</p> <p>El cliente informado sobre los atractivos socioculturales nacionales.</p> <p>Recorrido turístico nacional diseñado.</p> <p>Los servicios que prestan los establecimientos turísticos de la región informados.</p> <p>Las actividades de ecoturismo, turismo de aventura y de turismo rural clasificadas.</p> <p>Las actividades de ecoturismo turismo de aventura y de turismo rural promovidas.</p>	<p>Aplica: Heteroevaluación:</p> <p>GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M1S1/ED1-3, 2-3, 3-3 LISTA DE COTEJO: TTUR-04M1S1/EP1-1</p> <p>GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M1S2/ED1-3, 2-3, 3-3 LISTA DE COTEJO: TTUR-04M1S2/EP1-3, 2-3, 3-3</p> <p>GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M1S3/ED1-2, 2-2 LISTA DE COTEJO: TTUR-04M1S3/EP1-2, 2-2</p> <p>GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M1S3/ED1-2, 2-2 LISTA DE COTEJO: TTUR-04M1S3/EP1-1</p>

MÓDULO	RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO	EVIDENCIAS	MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN
<p>II.-Atiende al cliente en establecimientos de hospedaje.</p>	<p>El estudiante atiende al huésped desde que hace el primer contacto para solicitar una reservación, preparando su llegada, atendiéndolo durante su estancia y que su salida sea apegada a las condiciones pactadas y de acuerdo a las políticas del hotel.</p>	<p>Las reservaciones realizadas.</p> <p>Reporte del estado de las habitaciones, de acuerdo con el reporte de ama de llaves actualizado.</p> <p>La ocupación de las habitaciones programadas, de acuerdo con el reporte de reservaciones verificada.</p> <p>El registro de la entrada del huésped corresponda con las condiciones de hospedaje pactadas.</p> <p>El pago, de acuerdo a la forma como lo definió el huésped registrado.</p> <p>El reporte de camarista de acuerdo con el estado de las habitaciones asignadas y ocupadas.</p> <p>La limpieza de la habitación de acuerdo con su estatus de ocupación.</p>	<p>Aplica: Autoevaluación. Coevaluación. Heteroevaluación.</p> <p>GUIA DE- OBSERVACIÓN: TTUR-04/M2S1/ED1-2, 2-2 LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M2S1/EP1-2. 2-2 GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M2S2/ED1-3, 2-3, 3-3 LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M2S2/EP1-3, 2-3, 3-3 GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M2S3/ED1-2, 2-2 LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M2S3/EP1-2, 2-2</p>

MÓDULO	RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO	EVIDENCIAS	MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN
<p>III.- Prepara Alimentos y Bebidas.</p>	<p>Elabora platillos y bebidas aplicando técnicas culinarias y de cocción entre otras, observando las medidas de seguridad e higiene, así como el distintivo “H” en diversas empresas turísticas.</p>	<p>Las técnicas culinarias aplicadas.</p> <p>El platillo de acuerdo con la receta estándar aplicado.</p> <p>La presentación del platillo cumpliendo con las especificaciones de color, sabor, textura y distribución de la receta estándar elaborada.</p> <p>La barra y contrabarra de mayor a menor uso montada.</p> <p>La materia prima de acuerdo a los requerimientos de la receta estándar, de la NOM-093-SSA1-1994 y la NMX-F-605-NORMEX-2000 manipulada.</p> <p>La materia prima de acuerdo de la receta estándar preparada.</p>	<p>Aplica:</p> <p>Autoevaluación: Coevaluación Heteroevaluación.</p> <p>GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M3S1/ED1-2, 2-2 LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M3S1/EP1-2, 2-2 GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M3S2/ED1-2, 2-2 LISTA DE COTEJO: TTUR-04M3S2/EP1-2. 2-2</p>

MÓDULO	RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO	EVIDENCIAS	MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN
<p>IV.- Proporciona servicios de Alimentos y Bebidas.</p>	<p>El estudiante esta capacitado para servir platillos y bebidas aplicando técnicas culinarias, apegándose medidas de seguridad e higiene, con cortesía y amabilidad utilizando las TIC y administrando los recursos disponibles, expresándose de acuerdo a las normas de conducta según sus interlocutores en diversos establecimientos y bebidas.</p>	<p>El stock de la estación de servicio dentro de los límites establecidos para atender a los comensales antes de iniciar el servicio a clientes y de acuerdo con el concepto del establecimiento actualizado.</p> <p>El montaje de mesas de acuerdo con el tipo de servicio del establecimiento realizado.</p> <p>La NOM 093-SSA1-1994 de acuerdo al 5.9 referente a la presentación personal aplicada.</p> <p>La orden del comensal de acuerdo con sus requerimientos registrada.</p> <p>Los platillos al comensal de acuerdo con la receta estándar proporcionados.</p> <p>El stock de la barra de servicio de bebidas de acuerdo a la carta de bebidas alcohólicas y no alcohólicas actualizado.</p> <p>La orden del cliente de acuerdo a sus requerimientos registrada.</p> <p>La bebida proporcionada al cliente corresponda a lo solicitado.</p>	<p>GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M4S1/ED1-2, 2-2</p> <p>LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M4S1/EP1-2, 2-2</p> <p>GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M4S2/ED1-3, 2-3, 3-3</p> <p>LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M4S2/EP1-3,2-3, 3-3</p>

MÓDULO	RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO	EVIDENCIAS	MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN
<p>V.- Opera eventos de negocios, sociales y culturales.</p>	<p>El estudiante tendrá un alto desempeño como capital humano planificación, organización y comercialización de eventos de negocios, sociales y culturales, considerando la normatividad vigente, el medio ambiente y las normas de seguridad e higiene.</p>	<p>El contrato con base a los requerimientos del cliente presentado.</p> <p>El plan de trabajo de acuerdo a los requerimientos del cliente elaborado.</p> <p>La supervisión del evento de acuerdo al plan de trabajo y programa del día del evento realizado.</p> <p>El reporte de fallas encontradas durante el evento para su canalización a los departamentos involucrados elaborado.</p> <p>El plan de mercadotecnia de acuerdo al contrato establecido entre el prestador de servicios y el cliente ejecutado y los resultados del análisis FODA.</p> <p>El reporte de seguimiento de acuerdo al plan de mercadotecnia establecido elaborado.</p> <p>El cuestionario al cliente sobre el servicio proporcionado durante el evento elaborado.</p>	<p>GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M5S1/ED1-1 LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M5S1/EP1-2, 2-2</p> <p>GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M5S2/ED1-2, 2-2 LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M5S2/EP1-2, 2-2</p> <p>GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M5S3/ED1-2, 2-2 LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M5S3/EP1-1</p>

CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS DE EVALUACIÓN DEL PLAN DE ESTUDIOS

La sociedad del siglo XXI exige amplias expectativas en los ámbitos social, cultural, económico, científico y tecnológico para las personas que interactúan en ella, estudiantes, técnicos, profesionales, etc.

Se requiere de personas capacitadas en el dominio de diversas competencias de las diferentes áreas del conocimiento para que puedan interactuar en un mundo globalizado que exige cada vez más; es por ello que los Colegios de Estudios Científicos y Tecnológicos se han dado a la tarea de actualizar los planes y programas de estudio de todas las carreras que oferta, con la finalidad de que sus docentes y alumnos estén a la vanguardia.

Los constantes cambios sociales, económicos, científicos y tecnológicos generan nuevas metas, formas, alternativas y necesidades, por lo que de manera periódica es necesario realizar la evaluación de los Planes de Estudios con la finalidad de determinar si son pertinentes ya que puede llegar un momento en que no respondan a las necesidades que generan los cambios mencionados y, por consecuencia lógica, queden fuera de la realidad social.

En la evaluación de los Planes de Estudios se debe involucrar a la población, a los formadores, empleadores y a los beneficiarios directos de la función laboral de técnicos que han sido formados con ellos. En síntesis se debe evaluar a los egresados, a los docentes, al sector empresarial y el sector social donde se desempeñe.

Elemento primordial de la pertinencia de los planes de estudio es monitorear el desempeño de los egresados en los entornos social, laboral y de educación superior, ya que las competencias que demuestren haber adquirido en su paso por las aulas de los CECyTEs, indicará si se cumplió con el objetivo de que egresaran con el Perfil del Marco Curricular Común que propone la Reforma Integral de la Educación Media Superior.

Los procedimientos de evaluación del Plan de Estudios que operan los CECyTEs son los siguientes:

- 1.- Programa de Prácticas profesionales
- 2.- Programa de Seguimiento a Egresados

Dentro de este programa se opera:

- La aplicación de cuestionarios a las empresas para ver el desempeño de los alumnos.
- Elaboración de proyectos productivos que beneficien a la empresa dentro de su estancia.
- Aplicación de encuestas a los Centros Escolares para ver el desempeño en el nivel superior de los alumnos

El alumno debe egresar con el Perfil que propone la RIEMS, formado por las 11 Competencias Genéricas. Queda claro que todas son indispensables para que el egresado se desenvuelva en el contexto social, estudiantil superior y laboral, sin embargo, para fines de evaluación las dividiremos en dos grupos.

Las encuestas aplicadas a las empresas verifican que el alumno demuestre por lo menos las siguientes, que se consideran fundamentales para un desempeño laboral aceptable:

4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.
5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.
7. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.
8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
11. Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables

Por otro lado, las Competencias Genéricas que debe demostrar en el ámbito escolar de nivel superior son:

1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.
3. Elige y practica estilos de vida saludables.
4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.
6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.
7. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida
8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
9. Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo.
10. Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.
11. Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.

Los resultados del Plan de Evaluación deben contrastarse con los indicadores del Plan de Mejora Continua de la institución para realimentar este proceso y detectar los puntos de actualización del Plan de Estudios de la Carrera.

SEP



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

SEMS

REFORMA INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

PROGRAMA DE ESTUDIOS

Técnico en Turismo
TTUR-08

Módulo I

Proporciona la información de los atractivos turísticos de la región.



DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

En este primer Módulo, todas y cada una de las competencias que desarrollarás en los estudiantes tienen como objetivo, introducir a los futuros Técnicos en Turismo al contexto laboral, en la que serán competentes en proporcionar información turística, para ello nos apoyaremos en las diferentes estrategias didácticas que con tu experiencia desarrollarás en el salón de clase, laboratorio de turismo y/u otros contextos.

Así, el estudiante obtendrá ciertas competencias que le permitirán recomendar de manera satisfactoria a los turistas, en sus inquietudes e interés más deseados, por lo que se abordarán competencias tales como: proporcionar servicios de información turística, sobre todos los tipos de atractivos turísticos de la región y nacionales, así como también acerca de los recorridos turísticos, el patrimonio cultural, y los servicios que prestan las empresas turísticas de tu región, y por último de las actividades de turismo alternativo, de los cuales el turista tiene la inquietud o necesidad de conocer y/o disfrutar.

En este marco de diversidad, el estudiante podrá ofrecer, al turista una buena información que lo dejará satisfecho con la información recibida, no importando el lugar de donde venga; aplicando su criterio y los valores en los cuales se va a formar.

PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

NOMBRE DEL SUBMÓDULO	PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE
1.- Proporciona la información de los atractivos turísticos de la región.	El estudiante es competente en orientar a personas locales, visitantes y turistas con información congruente y coherente sobre los atractivos turísticos de su región.
2.- Proporciona la información del patrimonio turístico nacional.	El estudiante es competente en orientar a personas locales, visitantes y turistas con información congruente y coherente sobre el patrimonio turístico nacional.
3.- Proporciona la información sobre los servicios de las empresas turísticas de su región.	El estudiante es competente en orientar a personas locales, visitantes y turistas con información congruente y coherente sobre los servicios que ofrecen los establecimientos turísticos de su región.
4.- Proporciona la información de las actividades del turismo alternativo.	El estudiante es competente para orientar a personas locales, visitantes y turistas con información congruente y coherente sobre las actividades de turismo alternativo que se realizan en su región.

MÉTODOS Y ACTIVIDADES PARA ALCANZAR LOS PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

El facilitador que imparte este módulo debe desarrollar un proceso de enseñanza-aprendizaje, basado en diseñar experiencias de aprendizaje que el estudiante tiene que vivir, sustentado en el conocimiento previo y en el interés genuino del alumno, para que le despierte la vocación de investigador y de gestor de sus propios conocimientos, provocando en él, aprendizajes significativos.

Durante este proceso, el facilitador utilizará técnicas de aprendizaje como pueden ser la técnica de modelaje, continuar con una práctica guiada y cerrar con una práctica autónoma, donde el joven demuestre que ha alcanzado la competencia. Previamente, tendrá que estructurar los saberes de la competencia y a través de ejemplos sencillos y ejercicios, el estudiante podrá apropiarse de ellos cuidando que estos vayan de menor a mayor grado de dificultad.

Así encontraremos que en la competencia “localiza atractivos naturales de la región”, el docente puede inducir a una reflexión a los estudiantes sobre cosas naturales que sean bonitas y le llamen la atención y que se encuentren en su región. Después, el facilitador pondrá ejemplos acerca de atractivos naturales. El siguiente paso puede ser que los jóvenes investiguen los atractivos naturales de su región y presenten los resultados ante el grupo. Además, lo pueden hacer en mapas y ubicarlos geográficamente.

A partir de todo eso, se pueden elaborar ejercicios donde el estudiante de manera individual ubique un atractivo natural de su región, y de manera grupal todos los estudiantes elaboran una práctica donde ubiquen la localización de los atractivos naturales con las características de cada uno de ellos y así evaluar la competencia.

Lo planteado es sólo un ejemplo, de los procedimientos que el docente puede emplear. Con su creatividad personal podrá enriquecer esta propuesta.

DESARROLLO DIDÁCTICO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN EL MÓDULO

En el desarrollo de este módulo 1, el estudiante tendrá la oportunidad de aplicar las tecnologías de la información y la comunicación (TIC), cuando realice las investigaciones e indagaciones a través de Internet acerca de los atractivos turísticos, naturales y socioculturales de la región, el patrimonio turístico nacional y las actividades de turismo alternativo; así como también de los servicios que ofrecen las empresas de turísticas.

Al mismo tiempo, utilizará las TIC, cuando diseñe catálogos, trípticos, carteles y toda clase de información impresa. Cuando realice inventarios de atractivos turísticos; cuando proporcione información de esos atractivos a personas locales, visitantes y turistas.

Es recomendable establecer en forma clara los lineamientos para llevar a cabo cada investigación, así como para la entrega de información y todo tipo de publicidad impresa que el diseñe y que provoque en el estudiante una verdadera experiencia de aprendizaje significativo, porque éste es el fin del uso de las TIC: aparte de que sea una herramienta que le facilite el trabajo, también se convierta en algo que motive y anime hacia el aprendizaje.

RECOMENDACIONES ACADÉMICAS PARA TRABAJO INTERDISCIPLINARIO EN EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS GENÉRICAS

Es evidente que, la interdisciplinaridad, sólo puede ser puesta en práctica a condición de que quienes lo realizan sean expertos o especialistas en su propia disciplina. Por ello, es necesario mantener la identidad y especificidad disciplinaria; sólo entonces se podrán establecer enlaces y relaciones, esto nos servirá para incorporar las competencias genéricas dándole una transversalidad al programa de estudios de esta carrera. La transversalidad se entiende como la pertinencia y exigencia de su desarrollo en todos los campos en los que se organice el plan de estudios.

Por todo ello, el docente deberá también diseñar actividades de aprendizaje que ubiquen al sujeto de aprendizaje en diferentes contextos y situaciones con lo más relacionado a la vida laboral, donde se puedan aplicar diferentes conocimientos y habilidades que el estudiante ha aprendido de otros campos disciplinares y que ha tomado de su formación básica y propedéutica en su paso por la formación en educación media superior.

Es aquí donde se recomienda al facilitador que recree este tipo de situaciones, para garantizar que el estudiante pueda trabajar en equipo y en forma colaborativa; resolver problemas y tomar decisiones; utilizando un pensamiento y acción crítica y reflexiva dentro de un contexto laboral.

COMPETENCIAS GENÉRICAS RELACIONADAS

SUBMÓDULO	COMPETENCIAS GENÉRICAS A DESARROLLARSE
<p>1.- Proporciona la información de los atractivos turísticos de la región.</p>	<p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas. ✚ Aplica distintas estrategias comunicativas según quienes sean sus interlocutores, el contexto en el que se encuentra y los objetivos que persigue.
<p>2.- Proporciona la información del patrimonio turístico nacional.</p>	<p>6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. ✚ Estructura ideas y argumentos de manera clara, coherente y sintética.
<p>3.- Proporciona la información sobre los servicios de las empresas turísticas de su región.</p>	<p>5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones. ✚ Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para procesar e interpretar información.
<p>4.- Proporciona la información de las actividades del turismo alternativo.</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.

COMPETENCIAS DISCIPLINARES RELACIONADAS

SUBMÓDULO	COMPETENCIAS DISCIPLINARES A DESARROLLARSE
<p>1.- Proporciona la información de los atractivos turísticos de la región.</p>	<p>Comunicación</p> <p>4. Produce textos con base en el uso normativo de la lengua, considerando la intención y situación comunicativa.</p> <p>5. Expresa ideas y conceptos en composiciones coherentes y creativas, con introducciones, desarrollo y conclusiones claras</p> <p>11. Se comunica en una lengua extranjera mediante un discurso lógico, oral o escrito, congruente con la situación comunicativa.</p> <p>12. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información.</p>
<p>2.- Proporciona la información del patrimonio turístico nacional.</p>	<p>Ciencias sociales</p> <p>Sitúa hechos históricos fundamentales que han tenido lugar en distintas épocas en México y el mundo con relación al presente.</p>
<p>3.- Proporciona la información sobre los servicios de las empresas turísticas de su región.</p>	<p>Comunicación</p> <p>4. Produce textos con base en el uso normativo de la lengua, considerando la intención y situación comunicativa.</p> <p>5. Expresa ideas y conceptos en composiciones coherentes y creativas, con introducciones, desarrollo y conclusiones claras</p> <p>11. Se comunica en una lengua extranjera mediante un discurso lógico, oral o escrito, congruente con la situación comunicativa.</p> <p>12. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información.</p>

4.- Proporciona la información de las actividades del turismo alternativo.

Comunicación

4. Produce textos con base en el uso normativo de la lengua, considerando la intención y situación comunicativa.
5. Expresa ideas y conceptos en composiciones coherentes y creativas, con introducciones, desarrollo y conclusiones claras
11. Se comunica en una lengua extranjera mediante un discurso lógico, oral o escrito, congruente con la situación comunicativa.
12. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información.

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO I

MÓDULO	I	Proporciona Servicios de Información Turística	HRS/SEMESTRE 272 horas
SUBMÓDULO	I	Proporciona la información de los atractivos turísticos de la región.	HRS/SEMESTRE 80 horas
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL SUBMÓDULO	El estudiante es competente en orientar a personas locales, visitantes y turistas con información congruente y coherente sobre los atractivos turísticos de su región.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Informa sobre los atractivos naturales de la región.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Localiza los atractivos naturales de la región. • Informa al cliente a través de publicidad impresa. <p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geografía de la región. ▪ Atractivos naturales de la región. ▪ Clasificación de los atractivos turísticos 	<p>APERTURA:</p> <p>Encuadre grupal para: Presentar el submódulo. Informar los contenidos del submódulo. Informar los resultados de aprendizaje.</p> <p>Extracción de saberes previos a través de la aplicación de un cuestionario a los estudiantes sobre lo que consideran que es un atractivo de su localidad, que previamente elabora el docente.</p>	<p>D: Cuestionario resuelto.</p>	<p>Diagnóstica</p> <p>Autoevaluación: Que las preguntas del cuestionario se enfoquen sobre atractivos de la región.</p>

<p>naturales de acuerdo a SECTUR.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Terminología turística en el idioma español e inglés. ▪ Conocimiento sobre el manejo de herramientas de cómputo. 	<p>DESARROLLO: El estudiante:</p> <p>Ubica mediante un mapa del estado, en donde se localizan, las regiones naturales (bosques, ríos, lagos) utilizando una simbología turística.</p> <p>Presenta organizado en equipo y <i>aplicando estrategias comunicativas</i> una exposición en el salón de clases sobre la localización de los atractivos naturales de la región.</p> <p>Obtiene información de las empresas públicas y privadas, a través de medios electrónicos, secretaría de turismo, guías de carreteras, agencias de viajes, folletos, revistas turísticas, módulos de información turística, trípticos. Presenta un reporte de las fuentes que se consultaron.</p>	<p>D: Los atractivos naturales de la región localizados.</p> <p>P: El reporte realizado.</p>	<p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración para exposiciones.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo para reportes.</p>
	<p>CIERRE: El estudiante:</p> <p>Con el uso de herramientas de cómputo, presenta una exposición y <i>expresa ideas</i> y <i>conceptos</i> sobre los atractivos naturales de la región.</p> <p>Diseña publicidad impresa, en inglés y español para promocionar los atractivos naturales de acuerdo a la investigación realizada. La cual contendrá:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Portada. ▪ Texto de atractivos turísticos 	<p>P: La publicidad impresa en inglés y español sobre los atractivos naturales realizada.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación: Lista de cotejo: Portada. Texto de atractivos turísticos socioculturales. Fotografías. Ubicación geográfica.</p>

	<p>socioculturales.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fotografías. ▪ Ubicación geográfica. ▪ Reseña de cada uno de los atractivos naturales. <p>Con la publicidad diseñada proporcionan información sobre los atractivos turísticos de la región a la comunidad escolar.</p>	<p>D: Los atractivos turísticos de la región informados.</p>	<p>Reseña de cada uno de los atractivos naturales.</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M1S1/ED1-3</p>
<p>2. Informa sobre los atractivos socioculturales de la región.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Localiza los atractivos socioculturales de la región. • Informa al cliente a través de publicidad impresa. <p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geografía de la región. ▪ Atractivos socioculturales de la región. ▪ Clasificación de los atractivos turísticos socioculturales de acuerdo a SECTUR. ▪ Terminología turística en el 	<p>APERTURA:</p> <p>El estudiante: Elabora una lista de todos los atractivos socioculturales de la región que surgen a través de la técnica lluvia de ideas.</p>	<p>D: Lista de atractivos elaborada.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Matriz de valoración.</p>
	<p>DESARROLLO:</p> <p>El estudiante: Ubica en un mapa del estado los atractivos socioculturales más importantes de la región de acuerdo con la lista elaborada.</p> <p>Localiza y señala los atractivos socioculturales, utilizando una simbología turística. Expone los atractivos <i>aplicando distintas estrategias comunicativas</i> en el salón de clases.</p>	<p>D: Los atractivos ubicados.</p> <p>D: La exposición realizada.</p>	<p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Rúbrica.</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración para exposiciones.</p>

<p>idioma español e inglés.</p> <ul style="list-style-type: none"> Conocimiento sobre el manejo de herramientas de cómputo. 	<p>CIERRE: El estudiante: Con el uso de herramientas de cómputo, presenta una exposición y <i>expresa ideas y conceptos</i> sobre los atractivos socioculturales de la región.</p> <p>Elabora publicidad impresa, en inglés y español para promocionar los atractivos socioculturales de acuerdo a la investigación realizada, la cual contendrá:</p> <ul style="list-style-type: none"> Portada. Texto de atractivos turísticos socioculturales. Fotografías. Ubicación geográfica. Reseña de cada uno de los atractivos socioculturales. <p>Con la publicidad diseñada proporciona información a la comunidad escolar localizando los atractivos socioculturales.</p>	<p>P: la publicidad elaborada.</p> <p>D: Proporcionar información de los atractivos socioculturales de la región.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación: Lista de cotejo para elaboración de publicidad.</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M1S1/ED2-3.</p>
<p>3. Proporciona información sobre los recorridos turísticos.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Localiza los recorridos turísticos de la región. Informa al turista sobre las empresas operadoras de servicios turísticos de la región. 	<p>APERTURA:</p> <p>A través de la técnica exposición de casos, los alumnos exponen sobre experiencias vividas en algún recorrido turístico dentro o fuera de su región. Resalta los sitios más relevantes.</p> <p>DESARROLLO:</p>	<p>D: Participación en plenaria.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Matriz de valoración.</p> <p>Formativa:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Informa al cliente de los recorridos turísticos a través de publicidad impresa. <p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geografía de la región. ▪ Los recorridos turísticos de la región. ▪ Terminología turística en el idioma español e inglés. ▪ Conocimiento sobre el manejo de herramientas de cómputo. 	<p>El estudiante: Investiga los recorridos turísticos que manejan las empresas de la región. Utilizando material impreso.</p> <p>Mediante un croquis ubica los recorridos turísticos de la región.</p> <p>Expone las características de los recorridos turísticos <i>aplicando distintas estrategias comunicativas</i> en el salón de clases.</p>	<p>D: Los atractivos ubicados.</p> <p>D: La exposición realizada.</p>	<p>Coevaluación: Guía de observación. Matriz de valoración para exposiciones.</p>
	<p>CIERRE:</p> <p>El estudiante: Utiliza herramientas de cómputo, y diseña un recorrido turístico de la región.</p> <p>Elabora publicidad impresa, en inglés y español <i>expresando ideas y conceptos</i> para promocionar el recorrido turístico. El cual contendrá: Portada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fotografías de los lugares a visitar durante el recorrido turístico. ▪ Reseña de cada uno de los atractivos socioculturales. ▪ Ubicación del recorrido. 	<p>P: El recorrido turístico diseñado.</p> <p>P: La publicidad impresa del recorrido elaborada.</p>	<p>Sumativa</p> <p>Heteroevaluación: Lista de cotejo para elaboración de recorridos turísticos y elaboración de publicidad.</p>

	<p>Se organiza en equipo y lleva a cabo una “expo” donde se den a conocer los recorridos turísticos de la región, y también promocionan los que ellos elaboraron. Es evaluado por los visitantes al evento cuando:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Localiza e informa para los visitantes los recorridos turísticos a través de publicidad impresa. ▪ Informa sobre las empresas que ofrecen recorridos turísticos en la región. 	<p>D: Los recorridos turísticos de la región localizados e informados al turista.</p> <p>D: El turista informado sobre los recorridos turísticos de la región.</p>	<p>Heteroevaluación: Guía de observación para localizar e informar sobre los recorridos turísticos.</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M1S1/ED3-3. LISTA DE COTEJO: TTUR-04M1S1/EP1-1</p>
--	---	--	--

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO II

MÓDULO	I	Proporciona Servicios de Información Turística.	HRS/SEMESTRE 272 horas
SUBMÓDULO	II	Proporciona la información del patrimonio turístico nacional.	HRS/SEMESTRE 64 horas
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL SUBMÓDULO	El estudiante es competente en orientar a personas locales, visitantes y turistas con información congruente y coherente sobre el patrimonio turístico nacional.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Informa sobre los atractivos naturales nacionales.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Localiza los atractivos naturales nacionales. • Informa al cliente acerca de los atractivos naturales nacionales a través de publicidad impresa. <p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geografía turística. ▪ Atractivos naturales 	<p>APERTURA:</p> <p>Encuadre grupal para:</p> <ol style="list-style-type: none"> Presentar el submódulo. Informar los contenidos del submódulo. Informar los resultados de aprendizaje. <p>Extracción de saberes previos a través de la aplicación de un cuestionario sobre lo que los estudiantes consideran que es atractivo natural en la república mexicana, que elabora previamente el docente.</p> <p>El estudiante: Resuelve el cuestionario correspondiente.</p>	<p>C: Cuestionario resuelto.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p>

<p>nacionales.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Clasificación de los atractivos naturales a nivel nacional de acuerdo a SECTUR. ▪ Terminología turística en el idioma español e inglés. ▪ Conocimientos sobre el manejo de herramientas de cómputo. 	<p>DESARROLLO:</p> <p>El estudiante: Identifica las áreas protegidas naturales de México, así como el Patrimonio Turístico Nacional.</p> <p>Mediante un mapa de la República Mexicana ubica en donde se localizan los atractivos naturales nacionales (bosques, ríos, lagos, etc.)</p> <p>Utilizando una simbología turística, presenta el patrimonio turístico nacional <i>aplicando estrategias comunicativas</i> en el salón de clases.</p> <p>Obtiene información sobre los atractivos turísticos, nacionales a través de medios electrónicos, Secretaría de Turismo, Secretaria de Comunicaciones y Transportes, agencias de viajes, folletos, revistas turísticas, módulos de información turística, trípticos.</p> <p><i>Con estrategias comunicativas</i> elabora material promocional en inglés y español sobre los atractivos turísticos nacionales.</p>	<p>P: Los atractivos naturales nacionales localizados.</p> <p>D: La exposición realizada.</p> <p>P: El material elaborado.</p>	<p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración para exposiciones.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p>
--	---	---	--

	<p>CIERRE: El estudiante: Informa sobre los atractivos turísticos nacionales <i>expresando ideas y conceptos</i> apoyándose en el material impreso elaborad previamente.</p>	<p>D y P: Los atractivos naturales nacionales informados al cliente a través de publicidad impresa.</p>	<p>Sumativa</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M1S2/ED1-3. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M1S2/EP1-3.</p>
<p>2. Informa sobre los atractivos socioculturales nacionales.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Localiza los atractivos socioculturales nacionales. • Informa al cliente acerca de los atractivos socioculturales nacionales a través de publicidad impresa. <p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geografía turística. ▪ Atractivos socioculturales nacionales. ▪ Terminología turística en español e inglés. ▪ Conocimiento sobre el manejo de herramientas 	<p>APERTURA: El estudiante: Hace preguntas para aclarar dudas sobre una exposición previa que el docente realiza sobre los atractivos socioculturales nacionales más relevantes y cuestiona acerca de sus características.</p> <p>Elabora una lista de atractivos socioculturales nacionales.</p>	<p>C: Lista de atractivos.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Matriz de valoración.</p>
	<p>DESARROLLO: El estudiante: Por trabajo en equipo, realiza una investigación acerca de los atractivos socioculturales nacionales. Presenta lo investigado mediante una exposición frente al grupo.</p> <p>Investiga las características de los programas regionales que maneja SECTUR para promocionar los atractivos socioculturales nacionales. Elabora un collage con la información</p>	<p>D: La exposición realizada.</p> <p>D: Los atractivos localizados</p>	<p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración para exposiciones.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p>

<p>de cómputo.</p>	<p>de cada programa regional, enfatizando los atractivos turísticos socioculturales.</p> <p>Localiza los atractivos socioculturales más importantes en un mapa de la Republica Mexicana.</p> <p>Diseña publicidad impresa, en inglés y español expresando con ideas y conceptos los atractivos socioculturales de acuerdo a la investigación realizada.</p> <p>Con la lista elaborada, ubica en un mapa los atractivos socioculturales más importantes de México, utilizando una simbología turística.</p> <p>Informa al turista sobre los atractivos socioculturales nacionales <i>aplicando distintas estrategias comunicativas</i> en el salón de clases.</p>	<p>D: la publicidad en inglés diseñada.</p> <p>D: Los atractivos socioculturales ubicados.</p> <p>D: Los atractivos informados.</p>	<p>Coevaluación: Rúbrica.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p>
	<p>CIERRE: El estudiante: En exposición grupal informa a sus compañeros de clase sobre los atractivos socioculturales nacionales. Cada equipo, presenta un collage de los programas regionales que maneja SECTUR.</p>	<p>D y P: Los atractivos socioculturales localizados e informados.</p>	<p>Sumativa: Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M1S2/ED2-3 LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M1S2/EP2-3.</p>

<p>3. Proporciona información sobre los recorridos turísticos nacionales.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Localiza los recorridos turísticos nacionales. • Informa al cliente sobre los recorridos turísticos nacionales con publicidad impresa. • Diseña recorridos turísticos nacionales. 	<p>APERTURA:</p> <p>El estudiante: Comenta alguna experiencia que haya tenido en hacer algún recorrido después de haber visto un video sobre recorridos turísticos y el docente realiza preguntas a los alumnos sobre otros recorridos que ellos hayan realizado.</p>	<p>C: Participación en clase.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Matriz de valoración.</p>
<p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Geografía turística. ▪ Recorridos turísticos nacionales. ▪ Terminología turística en el idioma español e inglés. 	<p>DESARROLLO:</p> <p>El estudiante: Investiga sobre los recorridos turísticos que se realicen en el país eligiéndolos por estado y por su importancia dentro del sector turístico.</p> <p><i>Aplican distintas estrategias comunicativas</i> y presentan un croquis para localizar geográficamente los recorridos turísticos nacionales en base a lo investigado.</p> <p>Se organiza en equipo, elabora material impreso en inglés y español para diseñar un recorrido turístico nacional que deberá contener:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Portada donde incluya estado y el nombre del recorrido. • Texto de los lugares que incluye el recorrido, los atractivos a visitar y el tiempo aproximado del recorrido. 	<p>D: Los recorridos turísticos nacionales localizados.</p> <p>P: El recorrido turístico Diseñado.</p>	<p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración.</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración, para elaboración de recorridos turísticos.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Fotografías. • Ubicación geográfica. • Reseña de los atractivos turísticos a visitar. <p><i>Expresa ideas y conceptos de los trabajos realizados frente al grupo.</i></p>		
	<p>CIERRE: El estudiante: Realiza una demostración en alguna área apropiada del plantel, tipo “expo”, en donde se dé a conocer el patrimonio turístico nacional, por equipos y por estado. Los estudiantes son evaluados por los visitantes al evento cuando localiza e informa sobre los recorridos turísticos nacionales.</p>	<p>D y P: El recorrido turístico localizado y diseñado.</p>	<p>Sumativa</p> <p>Heteroevaluación: GUÍA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M1S2/ED3-3. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M1S2/EP3-3.</p>

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO III

MÓDULO	I	Proporciona Servicios de Información Turística.	HRS/SEMESTRE 272 horas
SUBMÓDULO	III	Proporciona la información sobre los servicios de las empresas turísticas de su región.	HRS/SEMESTRE 64 horas
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL SUBMÓDULO	El estudiante es competente en orientar a personas locales, visitantes y turistas con información congruente y coherente sobre los servicios que ofrecen los establecimientos turísticos de su región.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Proporciona información de los servicios que ofrecen las empresas turísticas de su región.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informa los servicios que prestan los establecimientos turísticos de la región. • Proporciona información en el idioma inglés de los establecimientos turísticos de la región. <p>Saberes de la competencia:</p>	<p>APERTURA:</p> <p>El estudiante: Contesta un cuestionario sobre las empresas turísticas de su región después de una exposición del docente donde resalta la importancia del turismo en la región como actividad económica.</p>	<p>C: Cuestionario resuelto.</p>	<p>Diagnóstica</p> <p>Autoevaluación: Cuestionario.</p>
	<p>DESARROLLO:</p> <p>El estudiante: Consulta fuentes de información que lo lleven a identificar las características de las empresas turísticas. Organizado en binas clasifica los diferentes tipos de empresas turísticas de la región, y <i>aplica distintas estrategias</i></p>		<p>P: El material elaborado.</p>

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Servicios de las empresas turísticas. ▪ Terminología turística en el idioma español e inglés. 	<p><i>comunicativas</i> mostrando sus características y de manera gráfica los presenta ante el grupo.</p> <p>Con la información consultada diseña trípticos en los idiomas español e inglés.</p>		
	<p>CIERRE: El estudiante: Elabora un video o grabación donde representa el papel de turistas recibiendo información y el papel de informador turístico y <i>comunicándolo en una segunda lengua.</i></p>	<p>D: El cliente a través de publicidad impresa informado. D: Los servicios de las empresas informados al cliente en idioma inglés.</p>	<p>Sumativa Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M1S3/ED1-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M1S3/EP1-2.</p>
<p>2. Proporciona la información referente a itinerarios, horarios y tarifas de las empresas de transporte.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p>	<p>APERTURA: El estudiante: Recaba información sobre los tipos de transporte que hay en su localidad y expone a través de diferentes formas en el salón de clase a los demás compañeros.</p>	<p>C: Tipos de Transporte enlistados.</p>	<p>Diagnóstica: Autoevaluación: Matriz de valoración.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Clasifica los medios de transporte de acuerdo a sus características. • Informa los itinerarios, servicios y rutas de las empresas de transporte de la región. 	<p>DESARROLLO: El estudiante: Realiza una investigación en medios electrónicos y en empresas de transporte locales. <i>Ordena la información de acuerdo a categorías jerarquías</i> y relaciones para</p>	<p>P: Los medios de transporte clasificados.</p>	<p>Formativa: Coevaluación: Matriz de valoración.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Proporcionar la información en el idioma inglés. <p>Saberes de la competencia</p> <p>Servicios que prestan las empresas de transporte. Terminología turística en el idioma español e inglés.</p>	<p>determinar itinerarios, horarios y tarifas. Con la información obtenida realiza la clasificación de la empresa de transporte en base a itinerarios, horarios y tarifas.</p> <p><i>Elige fuentes de información y aplica la técnica de análisis de casos donde plantea diferentes situaciones en que los turistas tienen la necesidad de transportarse hacia diferentes sitios turísticos, presenta la información en inglés y español. Con base en ello presenta diferentes alternativas de solución.</i></p>	<p>D: Los itinerarios horarios y tarifas informados.</p> <p>D: Las alternativas de transportación informadas.</p>	<p>Coevaluación: Matriz de Valoración.</p> <p>Coevaluación: Rúbrica.</p>
	<p>CIERRE: El estudiante: Elabora un itinerario con la información referente a horarios, tarifas de transporte, cumpliendo con los requerimientos para la certificación de la competencia. Trabajo en equipo realiza un socio drama donde presenta casos de turistas que necesitan realizar diferentes traslados a diversos lugares tomando en cuenta itinerarios, horarios y tarifas, y presenta los casos en idioma español y en inglés.</p>	<p>D: La información proporcionada en idioma español e inglés.</p>	<p>Sumativa</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M1S3/ED2-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04M1S3/EP2-2.</p>

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO IV

MÓDULO	I	Proporciona Servicios de Información Turística.	HRS/SEMESTRE 272 horas
SUBMÓDULO	IV	Proporciona la Información de las Actividades del Turismo Alternativo.	HRS/SEMESTRE 64 horas
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL SUBMÓDULO	El estudiante es competente en orientar a personas locales, visitantes y turistas con información congruente y coherente sobre las actividades de turismo alternativo que se realizan en su región.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Proporciona información de las actividades de ecoturismo.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasifica las actividades de ecoturismo. • Promueve actividades de ecoturismo. <p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de Servicios turísticos. • NOM TUR 09-2002. • NOM -011-TUR-2001. • Terminología turística en el idioma español e inglés. 	<p>APERTURA:</p> <p>Encuadre grupal para:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentar el submódulo. • Informar los contenidos del submódulo. • Informar los resultados de aprendizaje. <p>Se proyecta un video sobre el programa “A prueba de todo” con el protagonista “Bear Grylls”, o algún otro programa relacionado, o también sobre turismo alternativo y se hace una sesión de preguntas y respuestas sobre el mismo.</p>	<p>C: Participación con comentarios sobre el video.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Matriz de valoración.</p>

	<p>DESARROLLO: El estudiante: Analiza los puntos de la NOM TUR 09-2002. y la NOM -011-TUR-2001. Elabora un cuadro sinoptico con los puntos mas importantes de la 2 normas analizadas.</p> <p>Realiza una investigación documental y por Internet sobre las actividades de turismo alternativo. Expone las diferentes actividades de ecoturismo, <i>ordenando y clasificando la información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.</i></p> <p>Organizado en equipo lleva a cabo la promoción de las actividades del ecoturismo en su región. <i>Diseña un proyecto de promoción de las actividades del ecoturismo en su región.</i></p>	<p>C: El cuadro sinóptico elaborado.</p> <p>D: Las actividades de ecoturismo clasificadas.</p> <p>P: El proyecto de promoción elaborado.</p>	<p>Formativa: Coevaluación: Rúbrica.</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración.</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración para la elaboración de proyectos.</p>
	<p>CIERRE: El estudiante: Promueve las actividades de ecoturismo en su región, de forma oral, visual y escrita.</p> <p>Aplica la información de acuerdo a la NOM TUR – 09-2002 sobre las actividades de ecoturismo.</p>	<p>D: Las actividades de ecoturismo promovidas.</p> <p>D y P: La información de</p>	<p>Sumativa Heteroevaluación: Guía de observación.</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-</p>

		las actividades de ecoturismo de acuerdo a la norma, proporcionada.	04/M1S4/ED1-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M1S4/EP1-1
<p>2. Proporciona información de las actividades de turismo de aventura.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasifica las actividades del turismo de aventura. • Promueve actividades de turismo de aventura. 	<p>APERTURA:</p> <p>El estudiante: Elabora un collage de actividades y expone ante el grupo sus características después de analizar un texto sobre la vida en contacto directo con la naturaleza.</p>	<p>C: La exposición realizada.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Matriz de valoración.</p>
	<p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primeros auxilios y seguridad. • NOM TUR 09-2002. • NOM -011-TUR-2001. • Terminología turística en el idioma español e inglés. 		

	<p>CIERRE:</p> <p>El estudiante: Promueve las actividades de turismo de aventura en su región, de forma oral, visual y escrita.</p> <p>Aplica la información de acuerdo a la NOM TUR – 09-2002 sobre las actividades de turismo de aventura.</p>	<p>D: Las actividades de turismo de aventura promovidas.</p> <p>D y P: La información de las actividades de ecoturismo de acuerdo a la norma, proporcionada.</p>	<p>Sumativa</p> <p>Heteroevaluación: Guía de observación.</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M1S4/ED1-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M1S4/EP1-1.</p>
<p>3. Proporciona información de las actividades de turismo rural.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasifica las actividades de turismo rural. • Promueve actividades de turismo rural. 	<p>APERTURA:</p> <p>El estudiante: Realiza una práctica de campo y completa una tabla realizando un análisis de las actividades que observaron resaltando sus características.</p>	<p>P: las actividades con sus características en una tabla.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Matriz de valoración.</p>
<p>Saberes de la competencia</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modalidades de turismo alternativo. • NOM TUR 09-2002. • NOM -011-TUR-2001. • Terminología turística en el idioma español e inglés. 	<p>DESARROLLO:</p> <p>El estudiante: Realiza una investigación documental y por Internet sobre las actividades de turismo rural. Expone las diferentes actividades de turismo rural, <i>ordenando y clasificando la información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones.</i></p>	<p>D: Las actividades de turismo rural clasificadas.</p>	<p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p>

	<p>Reflexiona sobre las actividades que observó en la práctica de campo y las obtenidas en la investigación documental y por Internet, y describe cuales las actividades se pueden convertir en actividades que pueden adecuarse para presentarlas como actividades de turismo rural que se pueden llevar a cabo en su región.</p> <p>Organizado en equipo lleva a cabo la promoción de las actividades de turismo rural en su región. <i>Diseña en equipo un proyecto de promoción de las actividades de turismo de rural en su región.</i></p>	<p>P: La actividad de turismo rural diseñada.</p> <p>P: El proyecto de promoción elaborado.</p>	<p>Coevaluación: Rubrica.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo para elaboración de proyectos.</p>
--	--	---	---

	<p>CIERRE:</p> <p>El estudiante: Promueve las actividades de turismo rural en su región, de forma oral, visual y escrita.</p> <p>Aplica la información de acuerdo a la NOM TUR – 09-2002 sobre las actividades de turismo rural.</p>	<p>D:</p> <p>Las actividades de turismo rural promovidas.</p> <p>D y P:</p> <p>La información de las actividades de turismo rural de acuerdo a la norma, proporcionada.</p>	<p>Sumativa</p> <p>Heteroevaluación: Guía de observación.</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M1S4/ED1-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M1S4/EP1-1. GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M1S4/ED2-2.</p>
--	---	---	--

SEP



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

SEMS

REFORMA INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

PROGRAMA DE ESTUDIOS

Técnico en Turismo
TTUR-08

Módulo II

Atiende al Cliente en Establecimientos de Hospedaje.



DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

En este segundo Módulo, todas y cada una de las competencias que desarrollarás en los estudiantes tienen como objetivo introducir a los futuros Técnicos en Turismo al contexto laboral, logrando atender al cliente de manera eficiente y eficaz, en cualquier tipo de establecimiento de hospedaje en el que el estudiante labore, llámese hotel, motel, cabañas, bungalows, posada, pensión, etc., iniciando desde las reservaciones del cliente, preparando las condiciones de la habitación para su llegada, en las condiciones pactadas, registrando la entrada y salida del huésped, atendéndolo como se merece durante su estancia, en la que el huésped pueda disfrutar de una habitación digna e impecable, y de todos los servicios que ofrece el establecimiento de hospedaje así como el cobro honesto de sus consumos y su cuenta, lo que hará del estudiante una persona comprometida consigo mismo, con su empresa, con su entorno y con su país.

En este marco de diversidad apoyarás al estudiante para que pueda aplicar su criterio, tomar decisiones, trabajar en equipo y resolver problemas, que sin duda alguna son situaciones cotidianas en un contexto laboral, pero que con tu apoyo lograrás que el se convierta en una persona de beneficio para la sociedad y sea respetuoso con el medio ambiente.

PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

NOMBRE DEL SUBMÓDULO	PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE
1. Registra las reservaciones de clientes.	El estudiante es competente en atender al cliente de manera amable y respetuosa, desde que hace el primer contacto para solicitar una reservación, en las condiciones más favorables para él respetando las políticas del establecimiento de hospedaje.
2. Controla el registro del huésped.	El estudiante es competente en atender al huésped preparando su llegada, atendiéndolo durante su estancia y que su salida sea apegada a las condiciones pactadas y de acuerdo a las políticas del hotel.
3. Prepara las habitaciones para su uso.	El estudiante es competente en ofrecer una habitación digna, limpia e impecable; y además atender las peticiones al huésped, de acuerdo con las políticas del establecimiento.

MÉTODOS Y ACTIVIDADES PARA ALCANZAR LOS PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

El facilitador que imparte este módulo debe desarrollar un proceso de enseñanza-aprendizaje, basado en diseñar experiencias de aprendizaje que el estudiante tiene que vivir, sustentado en el conocimiento previo y en el interés genuino del alumno, para que le despierte la vocación de investigador y de gestor de sus propios conocimientos, provocando en él, aprendizajes significativos.

Durante este proceso el facilitador utilizará técnicas de aprendizaje como pueden ser la técnica de modelaje, continuar con una práctica guiada y cerrar con una práctica autónoma donde el joven demuestre que ha alcanzado la competencia previamente tendrá que estructurar los saberes de la competencia y a través de ejemplos sencillos y ejercicios el estudiante se vaya apropiando de ellos cuidando que estos vayan de menor a mayor grado de dificultad.

Así encontraremos que en la competencia “realiza las reservaciones”, el docente puede cuestionar sobre si alguna vez los estudiantes se han hospedado en algún establecimiento y cual fue la forma en que se hospedaron. Después el facilitador pondrá ejemplos de casos de cómo se puede reservar una habitación por diferentes medios.

La investigación en internet y documental juega un papel muy importante, ya que le permite al estudiante formarse un criterio para después exponer sus resultados ante el grupo y tener la oportunidad de socializar ese conocimiento.

Asimismo el facilitador podrá utilizar diferentes técnicas demostrativas para plantear diferentes situaciones de reservaciones en la que los estudiantes pondrán en juego toda su creatividad y, si hubiese la oportunidad de realizar una visita al departamento de reservaciones de un hotel, sería de gran importancia porque motivaría de manera sustancial a los jóvenes.

Además el facilitador puede diseñar prácticas integradoras donde los estudiantes demuestren todos los aprendizajes obtenidos en este proceso.

DESARROLLO DIDÁCTICO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN EL MÓDULO

En el desarrollo de este módulo 2, el estudiante tendrá la oportunidad de aplicar las tecnologías de la información y la comunicación (TIC), cuando registre las reservaciones del cliente a través de un software hotelero; cuando elabore cotizaciones a clientes; así como también cuando elabore el pronóstico de ocupación; el bloqueo de habitaciones; registre la entrada y salida del huésped; cuando elabore el reporte de segmentación del mercado; el reporte de origen geográfico de acuerdo con la procedencia del huésped; el reporte diario de ocupación; entre otras muchas actividades que desarrollarán los estudiantes de manera conjunta y colaborativa con el facilitador.

Por esto, el uso de las TIC debe provocar en el estudiante una verdadera experiencia de aprendizaje significativo, siendo éste el fin del uso de las TIC, ya que aparte de que sea una herramienta que le facilite el trabajo, también se convierta en algo que lo motive y anime hacia el aprendizaje.

RECOMENDACIONES ACADÉMICAS PARA TRABAJO INTERDISCIPLINARIO EN EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS GENÉRICAS

Es evidente que la interdisciplinaridad, sólo puede ser puesta en práctica a condición de que quienes lo realizan sean expertos o especialistas en su propia disciplina, por ello es necesario mantener la identidad y especificidad disciplinaria; sólo entonces se podrán establecer enlaces y relaciones, esto nos servirá para incorporar las competencias genéricas, dándole una transversalidad al programa de estudios de esta carrera. La transversalidad se entiende como la pertinencia y exigencia de su desarrollo en todos los campos en los que se organice el plan de estudios.

Por todo ello el docente deberá también diseñar actividades de aprendizaje que ubiquen al sujeto de aprendizaje en diferentes contextos y situaciones con lo más relacionado a la vida laboral, donde se puedan aplicar diferentes conocimientos y habilidades que el estudiante ha aprendido de otros campos disciplinares y que ha tomado de su formación básica y propedéutica en su paso por la formación en educación media superior.

Es aquí donde se recomienda al facilitador que recree este tipo de situaciones, para garantizar que el estudiante pueda trabajar en equipo y en forma colaborativa, resolver problemas y tomar decisiones, utilizando un pensamiento de acción crítica y reflexiva dentro de un contexto laboral.

COMPETENCIAS GENÉRICAS RELACIONADAS

SUBMÓDULO	COMPETENCIAS GENÉRICAS A DESARROLLARSE
1. Registra las reservaciones de clientes.	5. Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales. B) Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones. F) Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para procesar e interpretar información.
2. Controla el registro del huésped.	4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados. B) Aplica distintas estrategias comunicativas según quienes sean sus interlocutores, el contexto en el que se encuentra y los objetivos que persigue. D) Se comunica en una segunda lengua en situaciones cotidianas.
3. Prepara las habitaciones para su uso.	11. Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables. B) Reconoce y comprende las implicaciones biológicas, económicas, políticas y sociales del daño ambiental en un contexto global interdependiente.

COMPETENCIAS DISCIPLINARES RELACIONADAS

SUBMÓDULO	COMPETENCIAS DISCIPLINARES A DESARROLLARSE
1. Registra las reservaciones de clientes.	Comunicación: 12. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información.
2. Controla el registro del huésped.	Comunicación: 12. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información.
3. Prepara las habitaciones para su uso.	Ciencias experimentales: 14. Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO I

MÓDULO	II	Atiende al cliente en establecimientos de hospedaje.	HRS/SEMESTRE 272 horas
SUBMÓDULO	I	Registra las reservaciones de clientes.	HRS/SEMESTRE 80 horas
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL SUBMÓDULO	El estudiante es competente en atender al cliente de manera amable y respetuosa desde que hace el primer contacto para solicitar una reservación, en las condiciones más favorables para el respetando las políticas del establecimiento de hospedaje.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Realiza las reservaciones.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Informa al cliente sobre tarifas y servicios del establecimiento, de acuerdo con su solicitud. • Elabora cotizaciones de acuerdo con los requerimientos del cliente, las tarifas y promociones con que cuenta el establecimiento. • Comunica al cliente las políticas para reservar. • Registra el bloqueo de espacios en el reporte de reservación de acuerdo 	<p>Apertura:</p> <p>El estudiante:</p> <p>Contesta un cuestionario sobre “vacaciones”, después del encuadre grupal donde el docente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presenta el submódulo. • Informa los contenidos del submódulo. • Informa los resultados de aprendizaje. 	<p>C:</p> <p>El cuestionario aplicado.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Matriz de valoración.</p>

<p>con las condiciones pactadas con el cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Entrega el pronóstico de ocupación a las áreas involucradas, de acuerdo con las reservaciones. <p>Saberes de la competencia: Funciones del departamento de reservaciones. Servicios de hospedaje. Relaciones públicas.</p>	<p>Desarrollo:</p> <p>El estudiante: Organizado en equipo, constituye el departamento de reservaciones de un hotel y desarrolla sus funciones, dándole seguimiento al proceso que siguen los clientes desde la solicitud de reservación de habitaciones, hasta su llegada al hotel.</p> <p>Investiga a través de diferentes medios las funciones del departamento de reservaciones. Elabora una presentación en power point acerca de las funciones de cada uno de los puestos.</p> <p>Investiga en algún hotel de la región sobre: tarifas, servicios, políticas, bloqueo de habitaciones y pronóstico de ocupación. Ordena la información y expone ante tus compañeros de clase.</p> <p>Elabora cotizaciones en base a la solicitud de un cliente, haciéndole saber las políticas del hotel, manejando la terminología de hospedaje.</p>	<p>Formativa:</p> <p>P: Las funciones del Depto. de reservaciones presentadas.</p> <p>D: Las tarifas y servicio informados al cliente.</p> <p>P: Las cotizaciones realizadas.</p> <p>D: Las políticas de reservación comunicadas.</p>	<p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p>
--	---	--	--

	<p>Realiza ejercicios de bloqueo de habitaciones de acuerdo con las condiciones pactadas con el cliente.</p> <p>Elabora el pronóstico de ocupación a las áreas involucradas, de acuerdo con las reservaciones recibidas.</p>	<p>D: El bloqueo de habitaciones realizado.</p> <p>D y P: El pronóstico de ocupación elaborado.</p>	<p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración.</p>
	<p>Cierre:</p> <p>El estudiante: Elabora previamente los formatos de reservación para llevar a cabo una práctica integradora. Realiza el registro de las reservaciones del cliente de acuerdo a los casos presentados donde escenifican la llegada de turistas a un hotel.</p>	<p>D y P: Las reservaciones del cliente realizadas.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M2S1/ED1-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M2S1/EP1-2.</p>
<p>2. Elabora reportes de reservaciones.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elabora reporte de segmentación del mercado, de acuerdo a la venta de 	<p>Apertura: El docente a través de la técnica lluvia de ideas, pide a los alumnos mencionen las actividades que hacen en un fin de semana.</p> <p>El estudiante: Menciona sobre las actividades que generalmente realiza los fines de semana.</p>	<p>C: Las actividades que realiza mencionadas</p>	<p>Diagnostica:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p>

<p>servicios realizados.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elabora reporte de origen geográfico, de acuerdo con la procedencia del huésped. • Elabora reporte de ocupación diario que corresponda con el número de huéspedes en el hotel. <p>Saberes de la competencia: Mercadotecnia Geografía Funciones del departamento de reservaciones.</p>	<p>DESARROLLO: El facilitador: Solicita a los estudiantes que analicen información de las funciones del departamento de reservaciones, y de reportes de segmentación de mercado de un hotel. Explica que es un reporte de origen geográfico y que es un reporte de ocupación diaria.</p> <p>El estudiante: Investiga a través de diferentes fuentes de qué estado más personas visitan los lugares turísticos de su región. Determina en un mapa de la republica mexicana los principales lugares clasificados como emisores de turistas. Realiza un ejercicio de segmentación de mercado según el origen geográfico del huésped. Elabora el reporte de ocupación diaria que corresponda con el número de huéspedes en el hotel y lo expone frente al grupo.</p>	<p>P: La segmentación del mercado realizado.</p> <p>P: El reporte de ocupación elaborado.</p>	<p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Rúbrica.</p> <p>Coevaluación: Rúbrica.</p>
	<p>CIERRE: El estudiante: Con el uso de herramientas de cómputo, y en forma individual elabora los reportes correspondientes del área de reservaciones.</p>	<p>D y P: Los reportes de reservaciones elaborados.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M2S1/ED2-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M2S1/EP2-2.</p>

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO II

MÓDULO	II	Atiende al Cliente en Establecimientos de Hospedaje	HRS/SEMESTRE 272 horas
SUBMÓDULO	II	Controla el registro del huésped.	HRS/SEMESTRE 96 horas
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL SUBMÓDULO	El estudiante es competente en atender al huésped preparando su llegada, atendiéndolo durante su estancia y que su salida sea apegada a las condiciones pactadas y de acuerdo a las políticas del hotel.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Registra la entrada del huésped.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> Actualiza el reporte del estado de las habitaciones, de acuerdo con el reporte de ama de llaves. Verifica la ocupación de las habitaciones programadas, de acuerdo con el reporte de reservaciones. Organiza el preregistro de grupos, de acuerdo con 	<p>El estudiante: Elabora la conclusión sobre un video proyectado de la SECTUR, “México desconocido” o algún video turístico describiendo los que más le llamó la atención. En la misma conclusión, escribe lo que le gustaría aprender del sub modulo después de que el facilitador da el encuadre grupal describiendo el contenido del mismo.</p>	<p>C: La conclusión entregada.</p>	<p>Diagnostica:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p>

<p>las condiciones pactadas en su reservación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bloquea habitaciones de acuerdo con las reservaciones garantizadas. • Verifica que el registro de la entrada del huésped corresponda con las condiciones de hospedaje pactadas. • Registra el pago, de acuerdo a la forma como lo definió el huésped. • Comunica el monto de la garantía de pago a las áreas de servicio al huésped. • Comunica al huésped sobre la infraestructura del hotel. • Soluciona quejas del huésped. 	<p>Desarrollo:</p> <p>El estudiante: Da seguimiento al trabajo realizado al inicio del submódulo I, respecto a constituir por áreas el recurso humano de un hotel y desarrollen sus funciones</p> <p>Analiza información actualizada sobre tipos de cambio y realizan ejercicios de conversión de moneda. Organizado en equipo acude al departamento de recepción de un hotel y realiza una investigación sobre el manejo del mismo: tocando los siguientes puntos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reporte del estado de habitaciones. • Ocupación de habitaciones programadas. • Bloqueo de habitaciones. • Procedimiento para registro de entrada y salida del huésped. • Formas de registro de pago. • Seguimiento de las quejas del huésped. <p>Presenta en power point ante el grupo los resultados de la investigación realizada.</p>	<p>C: La exposición realizada.</p>	<p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración que contenga los criterios de la investigación.</p> <p>Heteroevaluación: Guía de observación sobre la exposición.</p>
--	---	--	--

Saberes de la competencia:			
<p>NOM-10-TUR-1999 y NOM-01-TUR-1999 en lo referente al registro de entrada del huésped.</p> <p>Fraseología de hospedaje.</p> <p>Departamento de recepción.</p> <p>Relaciones públicas.</p> <p>Servicios que ofrecen los establecimientos de hospedaje.</p>	<p>En equipo y guiado por el facilitador lleva a cabo una práctica guiada, se asignan roles y actividades donde:</p> <p>Actualiza el reporte del estado de las habitaciones, de acuerdo con el reporte de ama de llaves (este dato lo obtienen de la investigación realizada).</p> <p>Verifica la ocupación de las habitaciones programadas, de acuerdo con el reporte de reservaciones.</p> <p>Organiza el preregistro de grupos, de acuerdo con las condiciones pactadas en su reservación.</p> <p>Bloquea habitaciones de acuerdo con las reservaciones garantizadas.</p> <p>Registra el pago, de acuerdo a la forma como lo definió el huésped.</p> <p>Comunica al huésped sobre la infraestructura del hotel.</p>	<p>D: El reporte del estado de las habitaciones actualizado.</p> <p>D: La ocupación de las habitaciones verificada.</p> <p>D: El preregistro organizado.</p> <p>D: Las habitaciones bloqueadas.</p> <p>D: El pago registrado.</p> <p>D: La infraestructura del hotel comunicada.</p>	<p>Heteroevaluación: Guía de observación sobre el reporte de las habitaciones.</p> <p>Heteroevaluación: Guía de observación sobre verificación de ocupación.</p> <p>Heteroevaluación: Guía de observación de preregistro realizado.</p> <p>Heteroevaluación: Guía de observación sobre bloqueo de habitaciones.</p> <p>Heteroevaluación: Guía de observación sobre registro de pagos.</p> <p>Heteroevaluación: Guía de observación sobre información proporcionada.</p>

	<p>Soluciona quejas del huésped.</p> <p>Elabora un manual procedimientos del área de recepción.</p>	<p>D: Las quejas del huésped solucionadas.</p> <p>P: El manual de procedimientos elaborado.</p>	<p>Heteroevaluación: Guía de observación sobre quejas solucionadas.</p> <p>Rúbrica</p>
	<p>Cierre:</p> <p>El docente solicita a los estudiantes que realicen un sociodrama sobre los puntos desarrollados del área de recepción.</p> <p>El estudiante:</p> <p>Trabajo en equipo, realiza un sociodrama donde registra la entrada del huésped y elabora los reportes de acuerdo a los criterios de la guía de observación.</p>	<p>D y P:</p> <p>La entrada del huésped registrada y los reportes elaborados.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M2S2/ED1-3.</p> <p>GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M2S2/ED1-3.</p>
<p>2. Controla el efectivo y valores.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica el fondo fijo de caja está de acuerdo a los lineamientos del establecimiento. • Elabora reportes de caja al cierre del turno de acuerdo con los ingresos recibidos, servicios prestados y comprobantes de gastos. 	<p>Apertura:</p> <p>El estudiante:</p> <p>Comenta sobre los aspectos financieros que observó en el video proyectado sobre la economía mundial y el papel que juega la bolsa de valores en el flujo de turistas a nivel internacional.</p> <p>Desarrollo:</p> <p>El estudiante:</p> <p>Analiza información sobre los procedimientos para el control del</p>		<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación Cuestionario</p> <p>Formativa:</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Registra el pago de acuerdo con el tipo de servicio proporcionado. • Realiza el cambio de divisa de acuerdo a la moneda extranjera recibida y al tipo de cambio autorizado. • Actualiza la cuenta de acuerdo con el costo de sus consumos y servicios. 	<p>efectivo y valores del área de recepción de un hotel después de una práctica guiada por el facilitador donde muestra los tipos de cambio y el manejo del fondo fijo de un hotel ejemplificando reportes de caja, registro de pagos y cambio de divisas.</p> <p>Realiza la verificación del fondo fijo de acuerdo con los lineamientos del hotel.</p>		
<p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de cambio. • Caja de recepción. • Reportes. • Hotelería. 	<p>Elabora un reporte de caja al cierre del turno.</p>	<p>D: El fondo fijo de caja verificado.</p> <p>D: El reporte de caja elaborado.</p>	<p>Coevaluación: Matriz de valoración.</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración de acuerdo con las políticas del hotel.</p>
	<p>Registra el pago del huésped de acuerdo con el servicio que se proporcionó</p> <p>Realiza ejercicios de cambio de divisas y actualiza las cuentas de acuerdo a los consumos y servicios que se ofrecieron al huésped.</p>	<p>D: El pago del huésped registrado.</p> <p>D: El cambio de divisa realizado.</p>	<p>Coevaluación: Matriz de valoración de acuerdo con las políticas del hotel.</p>
	<p>Actualiza la cuenta del huésped de acuerdo a sus consumos.</p>	<p>D: La cuenta del huésped actualizada.</p>	<p>Coevaluación: Matriz de valoración de acuerdo con las políticas del hotel.</p>

	<p>Cierre:</p> <p>El estudiante: Lleva a cabo una práctica integradora, creando el escenario del área de recepción de un hotel donde realiza las actividades necesarias para controlar el efectivo y valores del área. Escenifican al jefe de recepción y recepcionista haciendo entrega de los movimientos de entradas y salidas de valores en un turno. Elaboran un estado de resultados del departamento de recepción.</p>	<p>D y P: El efectivo y los valores controlados.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M2S2/ED2-3. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M2S2/EP2-3.</p>
<p>3. Atiende la estancia y salida del huésped.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Canaliza quejas y desperfectos de las habitaciones al área que corresponda. • Realiza la notificación al huésped de que la garantía 	<p>Apertura:</p> <p>El estudiante: Elabora una lista de pasos sobre el registro en el hotel que observó en la película "Pretty woman".</p> <p>En trabajo grupal se socializa un procedimiento estándar para registro en un hotel.</p>	<p>C: La lista elaborada.</p>	<p>Diagnostica:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p>

<p>de pago esta por llegar a su límite.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entrega la cuenta al cliente antes de su liquidación. • Registra salida del huésped de acuerdo al procedimiento señalado en el establecimiento. • Verifica que la factura elaborada contenga los datos proporcionados por el huésped y el monto de su cuenta. • Atiende las quejas del cliente de acuerdo a los servicios con que dispone el establecimiento y los servicios contratados. 	<p>Desarrollo:</p> <p>El estudiante:</p> <p>Canaliza quejas de los huéspedes y desperfectos de las habitaciones a partir de situaciones ejemplificadas por el facilitador.</p> <p>Realiza la notificación al huésped de que la garantía de pago está por llegar a su límite.</p> <p>Entrega la cuenta al cliente antes de su liquidación.</p> <p>Registra la salida del huésped. Entrega la factura elaborada al huésped. Con los datos y el monto estén correctos.</p>	<p>D: Las quejas del huésped canalizadas.</p> <p>D: La notificación al Huésped realizada.</p> <p>D: La cuenta entregada.</p> <p>D: La factura de forma correcta elaborada.</p>	<p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración.</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración.</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración.</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración.</p>
<p>Saberes de la competencia:</p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Recepción • Relaciones públicas. • Sistema de registro. • Contabilidad Hotelera. • Servicios que ofrecen los establecimientos de hospedaje. 	<p>Cierre:</p> <p>El docente crea situaciones en los que los “huéspedes” presentan diferentes quejas.</p> <p>El estudiante:</p> <p>Lleva a cabo una práctica integradora donde realiza ejercicios representando las situaciones anteriores en idioma inglés.</p> <p>Resuelve y/o canaliza las diferentes quejas presentadas por los huéspedes.</p>	<p>D y P:</p> <p>La estancia y salida del huésped atendida.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M2S2/ED3-3. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M2S2/EP3-3.</p>
---	--	---	--

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO III

MÓDULO	II	Atiende al Cliente en Establecimientos de Hospedaje.	HRS/SEMESTRE 272 horas
SUBMÓDULO	III	Prepara las habitaciones para su uso.	HRS/SEMESTRE 96 horas
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL SUBMÓDULO	El estudiante es competente en ofrecer una habitación digna, limpia e impecable y además de atender las peticiones al huésped de acuerdo con las políticas del establecimiento.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
1. Prepara la limpieza de las habitaciones. Atributos de la Competencia: <ul style="list-style-type: none"> Elabora el reporte de camarista de acuerdo con el estado de las habitaciones. Selecciona los productos y equipo de limpieza que correspondan al tipo de superficie y objetos a limpiar en las habitaciones. Verifica que las provisiones determinadas estén de 	Apertura: El estudiante: Elabora una lista de lo que pretende aprender después de revisar y analizar la presentación del facilitador donde <ul style="list-style-type: none"> Presenta el submódulo. Informa los contenidos del submódulo. Informa los resultados de aprendizaje. 	C: La lista elaborada.	Diagnostica: Autoevaluación: Cuestionario
	Desarrollo: El estudiante: Investiga a través de diferentes medios las funciones del departamento de Ama de Llaves, organizándolas y elaborando una presentación en power point, sobre las funciones de cada uno de los		Formativa:

<p>acuerdo con los tipos de habitaciones asignadas y ocupadas.</p> <p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ama de llaves. • Productos y equipos de limpieza. • Superficies (madera, alfombra, recubrimientos y cristal). • Provisiones (blancos, suministros, amenidades). 	<p>puestos. Expone ante sus compañeros de clase. Analiza información escrita sobre los tipos de superficies y sus características. De manera individual analiza las etiquetas de diferentes productos químicos y expone sus características alertando sobre posibles contingencias debido a su uso.</p> <p>En base a situaciones creadas elabora un reporte de camarista con todos sus elementos.</p> <p>Selecciona los productos y equipo de limpieza que correspondan al tipo de superficie y objetos a limpiar en las habitaciones a partir de una exposición de productos químicos, utensilios y provisiones, (blancos, suministros, amenidades); y entrega diferentes reportes de camarista y los organiza en equipos.</p> <p>A través de la técnica 66, verifica que las provisiones determinadas estén de acuerdo con los tipos de habitaciones asignadas y ocupadas.</p>	<p>P: El reporte de camarista elaborado.</p> <p>D: Los productos y equipo de limpieza seleccionados.</p> <p>D:Las provisiones determinadas.</p>	<p>Heteroevaluación: Lista de cotejo.</p> <p>Heteroevaluación: Guía de observación.</p> <p>Heteroevaluación: Guía de observación.</p>
	<p>Cierre:</p> <p>El estudiante: Realiza una práctica de preparación de la limpieza de las habitaciones tomando en cuenta: -Reporte de camarista. -Productos de limpieza. -Equipo y utensilios de limpieza. -Correspondencia entre los 3 anteriores.</p>	<p>D: La limpieza de las habitaciones preparada.</p> <p>P: El reporte de camaristas elaborado.</p> <p>P: Correspondencia entre la selección de equipo utensilios y productos de limpieza verificados.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M2S3/ED1-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M2S3/EP1-2.</p>

2. Limpia habitaciones.	Apertura:		Diagnostica:
Atributos de la Competencia:	El estudiante:	C:	Autoevaluación:
<ul style="list-style-type: none"> Realiza la limpieza de la habitación de acuerdo con su estatus de ocupación. Tiende la cama de acuerdo con el número de blancos y con el estándar señalado en el establecimiento. Verifica la solución de daños en el mobiliario e instalaciones de la habitación de acuerdo con el reporte de desperfectos encontrados durante su limpieza. Coloca muebles y objetos limpios de acuerdo con el orden establecido. Clasifica los blancos utilizados por el huésped de acuerdo con el tipo de mancha. Recolecta los desechos y depositarlos en el lugar asignado. Verifica que la bitácora contiene el registro del 	Elabora una lista de con actividades que ellos hacen para hacer la limpieza de su hogar.	La lista elaborada.	Rúbrica.
	Desarrollo:		Formativa:
	El Estudiante:	D:	Coevaluación:
	Trabajo en equipo, realiza una práctica guiada en las habitaciones tomando en cuenta los puntos que marca el video “La calidad soy yo”, de la Secretaría de Turismo sobre la mejor forma de:	La limpieza de la habitación realizada.	Guía de observación.
	-Limpieza de la habitación.	D:	Coevaluación:
	-Tendido de camas.	Las camas Hechas	Guía de observación.
	-Clasificación de blancos.	D:	Coevaluación:
	-Recolección de desechos.	Los blancos clasificados.	Guía de observación.
	-Uso de la bitácora.	D:	Coevaluación:
		Los desechos recolectados.	Guía de observación.
		P:	Coevaluación:
		La bitácora verificada.	Lista de cotejo.
	CIERRE:		Sumativa:
	El estudiante:	D:	Heteroevaluación:.
	Realiza una práctica de preparación de la limpieza de las habitaciones tomando en cuenta:	La limpieza de la habitación realizada.	GUIA DE OBSERVACION:
	-Reporte de camarista.		TTUR-04/M2S3/ED2-
	-Productos de limpieza.	D:	2.
	-Equipo y utensilios de limpieza.	Las camas hechas.	

<p>manejo de la llave maestra.</p>	<p>-Correspondencia entre los 3 anteriores. -Uso de la bitácora.</p>	<p>D: La solución de daños verificada.</p>	<p>LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M2S3/EP2-2.</p>
<p>Saberes de la competencia -Ama de llaves.</p>		<p>D: Los muebles colocados.</p>	
		<p>D: Los blancos clasificados.</p>	
		<p>D: Los desechos recolectados.</p>	
		<p>P: La bitácora Verificada.</p>	

MÓDULO III: PROGRAMA DE ESTUDIOS



REFORMA INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

PROGRAMA DE ESTUDIOS

Técnico en Turismo
TTUR-08

Módulo III

Prepara alimentos y bebidas.

DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

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 así la inserción laboral en establecimientos de bebidas tales como: Bar, lounge 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.

PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

.NOMBRE DEL SUBMÓDULO	PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE
1. Elabora los platillos.	El estudiante es competente en elaborar y confeccionar platillos aplicando las técnicas culinarias, observando las medidas de seguridad e higiene, en diversas empresas turísticas.
2. Prepara las bebidas.	El estudiante es competente en preparar bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aplicando las técnicas correspondientes, observando las medidas de seguridad e higiene, en diversas empresas turísticas.

MÉTODOS Y ACTIVIDADES PARA ALCANZAR LOS PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

El facilitador que imparte este módulo debe desarrollar un proceso de enseñanza-aprendizaje, basado en diseñar experiencias de aprendizaje que el estudiante tiene que vivir, sustentado en el conocimiento previo y en el interés genuino del alumno, para que le despierte la vocación de investigador y de gestor de sus propios conocimientos, provocando en él, aprendizajes significativos.

Durante este proceso el facilitador utilizará técnicas de aprendizaje como pueden ser la técnica de modelaje, continuar con una práctica guiada y cerrar con una práctica autónoma, donde el joven demuestre que ha alcanzado la competencia.

Previamente, tendrá que estructurar los saberes de la competencia y a través de ejemplos sencillos y ejercicios el estudiante se vaya apropiando de ellos cuidando que estos vayan de menor a mayor grado de dificultad.

Así encontraremos que en la competencia “confecciona el platillo”, el docente puede proyectar un video previamente seleccionado como lo pueden ser “al sabor del cheff” o Iron cheff america” o cualquier otro que pueda conseguir, ello le permitirá contextualizar y generar en los estudiantes una motivación por aprender las técnicas culinarias y así introducirlos de lleno al mundo de preparación de alimentos.

El facilitador podrá utilizar una técnica de modelaje para demostrar la indumentaria de un cheff y los estudiantes tendrán que aprender las normas y distintivos de higiene y seguridad que son indispensables para desarrollar todas las competencias de este módulo, después se trabajará con técnicas demostrativas para que los estudiantes elaboren los diferentes platillos, siguiendo la receta estandar. Asimismo, tendrán la oportunidad de confeccionar dichos platillos para darles su terminado y poder servirlos al comensal, por lo que la creatividad del docente y de los estudiantes juegan un papel importante en este módulo. Lo mismo ocurrirá cuando el estudiante tenga la oportunidad de preparar las bebidas, y aquí solo le agregaremos el sentido de la responsabilidad por el hecho de que los estudiantes en su mayoría son menores de edad y se debe cuidar el que no haya consumo de bebidas alcohólicas por parte de los mismos.

DESARROLLO DIDÁCTICO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN EL MÓDULO

Al igual que el anterior, en el desarrollo de este módulo 3, el estudiante tendrá la oportunidad de aplicar las tecnologías de la información y la comunicación (TIC).

Cuando elabora los reportes de las prácticas realizadas en “confecciona platillos” y “prepara las bebidas”.

Así mismo, el estudiante elaborará un recetario estándar de platillos y postres, en el que utiliza las TIC para hacerlo.

En el caso de las bebidas también el estudiante compilará una serie de recetas de preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas y además, de acuerdo a su creatividad, las suyas propias, para presentar con la aplicación de las TIC un recetario completo de bebidas.

Estos trabajos, entre otros, permitirán al estudiante apoyarse en estas tecnologías para contribuir al logro de las competencias de este módulo de aprendizaje.

El uso de las TIC, debe provocar en el estudiante una verdadera experiencia de aprendizaje significativo, siendo éste, el fin de su uso, ya que aparte de que sea una herramienta que le facilite el trabajo, también se convierta en algo que lo motive y anime hacia el aprendizaje.

RECOMENDACIONES ACADÉMICAS PARA TRABAJO INTERDISCIPLINARIO EN EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS GENÉRICAS

Es evidente que la interdisciplinaridad, sólo puede ser puesta en práctica a condición de que quienes lo realizan sean expertos o especialistas en su propia disciplina.

Por ello, es necesario mantener la identidad y especificidad disciplinaria; sólo entonces se podrán establecer enlaces y relaciones, esto nos servirá para incorporar las competencias genéricas dándole una transversalidad al programa de estudios de esta carrera; la transversalidad se entiende como la pertinencia y exigencia de su desarrollo en todos los campos en los que se organice el plan de estudios.

Por todo ello, el docente deberá también diseñar actividades de aprendizaje que ubiquen al sujeto de aprendizaje en diferentes contextos y situaciones con lo más relacionado a la vida laboral, donde se puedan aplicar diferentes conocimientos y habilidades que el estudiante ha aprendido de otros campos disciplinares y que ha tomado de su formación básica y propedéutica en su paso por la formación en educación media superior. Un ejemplo de estas actividades puedes ser cuando al elaborar un platillo aplique los conocimientos del área de química, en el tema de nutrición, donde combine ingredientes para una dieta balanceada y que además el platillo este bien presentado.

Es aquí donde se recomienda al facilitador que recree este tipo de situaciones, para garantizar que el estudiante pueda trabajar en equipo y en forma colaborativa, resolver problemas y tomar decisiones, utilizando un pensamiento de acción crítica y reflexiva dentro de un contexto laboral.

COMPETENCIAS GENÉRICAS RELACIONADAS

SUBMÓDULO	COMPETENCIAS GENÉRICAS A DESARROLLARSE
<p>1. Prepara los alimentos.</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> <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>2. Prepara las bebidas.</p>	<p><i>Trabaja en forma colaborativa</i></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><i>Piensa crítica y reflexivamente</i></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.

COMPETENCIAS DISCIPLINARES RELACIONADAS

SUBMÓDULO	COMPETENCIAS DISCIPLINARES A DESARROLLARSE
<p>1. Prepara los alimentos.</p>	<p>Ciencias experimentales</p> <p>14. Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p>Comunicación:</p> <p>1. Identifica, ordena e interpreta las ideas, datos y conceptos explícitos e implícitos en un texto, considerando el contexto en el que se generó y en el que se recibe.</p> <p>12. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información.</p>
<p>2. Prepara las bebidas.</p>	<p>Ciencias experimentales</p> <p>14. Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p>Comunicación:</p> <p>i. Identifica, ordena e interpreta las ideas, datos y conceptos explícitos e implícitos en un texto, considerando el contexto en el que se generó y en el que se recibe.</p> <p>12. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información.</p>

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 SUBMÓDULO	Elabora platillos y bebidas aplicando técnicas, medidas de seguridad e higiene, en diversas empresas turísticas.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS 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>Saberes de la</p>	<p>Apertura:</p> <p>El estudiante: Argumenta el por qué de la importancia de llevar uniforme a su Institución Educativa</p> <p>Desarrollo:</p> <p>El estudiante: Visita la cocina de un establecimiento, o el laboratorio de turismo de la institución educativa o el facilitador invita a un chef para que de una demostración de la indumentaria que se utiliza en los establecimientos de alimentos. Esto tiene la finalidad de presentar los utensilios de preparación, manipulación, de cocción, el equipo mayor y menor para: cocción, conservación, eléctrico, de medición y rodante,</p>	<p>C: La argumentación del uniforme escolar realizado.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p> <p>Formativa:</p>

<p>competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejo de desperdicios (NOM-093-SSA1-1994 y la NMX-F-605-NORMEX-2000). • Temperaturas mínimas de cocción, refrigeración, congelación y recalentamiento. • Reportes de fallas en el área de producción. • Primeros auxilios. • Medidas de seguridad en manejo de equipo y utensilios. • Técnicas culinarias. • Términos culinarios. • Descripción del manejo y utilidad de equipos y utensilios. 	<p>indicando su importancia, función y mantenimiento.</p> <p>El estudiante resuelve un ejercicio en la guía de aprendizaje, donde relaciona la imagen con el nombre del equipo y otro donde describen las características y usos de equipo y utensilios.</p> <p>El estudiante: Investiga sobre las técnicas y/o términos culinarios. Elabora un cartel con imágenes y texto sobre los términos y técnicas culinarias.</p> <p>De manera individual analiza las normas correspondientes al manejo de desperdicios y las de temperaturas de cocción, refrigeración, congelación y recalentamiento, luego se reúne en equipo y demuestra en una dramatización como se aplican cada una de estas normas en el manejo de desperdicios y temperaturas.</p> <p>Observa la preparación de un menú a partir de una receta estándar de 4 tiempos identificando las técnicas culinarias y el procedimiento de preparación.</p> <p>El estudiante: Toma nota del procedimiento de preparación.</p>	<p>D: La indumentaria del chef portada.</p> <p>D: El ejercicio realizado.</p> <p>D: El manejo de desperdicios según la norma NOM-093-SSA1-1994 y la NMX-F-605-NORMEX-2000, aplicado.</p>	<p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Rúbrica.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p>
---	--	--	---

	<p>Selecciona una receta estándar de 4 tiempos y por medio de una práctica guiada elabora un platillo donde aplica las técnicas culinarias.</p> <p>Con el apoyo del facilitador, utiliza el formato de fallas en el área de producción, sus elementos y características, Asienta las fallas observadas durante la elaboración de los platillos en dicho formato.</p>	<p>D: Los utensilios de cocina manejados.</p> <p>D: El equipo de cocina manejado.</p> <p>D: Las técnicas culinarias aplicadas.</p> <p>P: El platillo con la receta estándar preparado.</p>	<p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación. Lista de cotejo.</p>
	<p>Cierre: El estudiante: Organizado en equipo prepara los platillos de acuerdo a la receta estándar 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>D: Las técnicas culinarias aplicadas.</p> <p>P: El platillo con la receta estándar confeccionado.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M3S1/ED1-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M3S1/EP1-2.</p>

	<p>Durante y al final de la presentación, mantiene en condiciones de higiene todo el evento.</p> <p>Al final de la presentación elabora el reporte de fallas en el área de producción.</p> <p>Se realimenta el proceso, resuelve y aclara dudas. Socializa el trabajo.</p>	<p>P: El reporte de fallas elaborado.</p>	<p>Heteroevaluación: LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M3S1/EP1-2.</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>Apertura: El estudiante:</p> <p>Con la técnica lluvia de ideas, expresa los elementos que más le llamaron la atención de la proyección de un video sobre el tallado de frutas y verduras (Estos pueden ser obtenidos de internet en gourmet.com; utilísima.com; o de los programas “Iron Chef” en unicable o programas de Travel and Living” en televisión por cable)</p> <p>Elabora una lista de alimentos que se puedan tallar.</p>	<p>C: La lista elaborada.</p>	<p>Diagnostica:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p>
	<p>Desarrollo: El estudiante:</p> <p>Observa las características y el uso de los utensilios que el facilitador usa para el tallado de frutas y verduras en una práctica.</p> <p>Presenta materia prima específica para realizar el tallado de frutas y verduras. Realiza el tallado de frutas y verduras de forma individual.</p>	<p>D: La figura tallada.</p>	<p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p>

	<p>Propone ideas para generar nuevas formas y tallados de frutas. Aplica su creatividad innovando nuevas formas y figuras del tallado de frutas y verduras</p>		
	<p>Cierre: El estudiante: Trabajo en equipo, realiza una magna exposición de tallado de frutas y confección de platillos. Durante la exposición demuestra las técnicas que aplicó siempre respetando las normas de higiene y seguridad; dando el terminado al platillo. Al final de la presentación elabora el reporte de fallas en el área de producción. Aclara dudas y socializa el trabajo.</p>	<p>P: La figura tallada. P: La presentación del platillo realizada. D y P: El platillo terminado.</p>	<p>Sumativa: Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M3S1/ED2-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M3S1/EP2-2.</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 SUBMÓDULO	El estudiante es competente en preparar bebidas alcohólicas y no alcohólicas aplicando las técnicas correspondientes, observando las medidas de seguridad e higiene, en diversas empresas turísticas.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Dispone la preparación de bebidas.</p> <p>Atributos de la Competencia:</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 	<p>Apertura:</p> <p>El estudiante:</p> <p>En lluvia de ideas comenta que fue lo que más le gusto de la película de “Cóctel”, con el actor Tom Cruise y cómo la relaciona con el submódulo.</p>	<p>C:</p> <p>La participación realizada.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p>
	<p>Desarrollo:</p> <p>El estudiante:</p> <p>Realiza una visita al laboratorio donde observa 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.</p>		<p>Formativa:</p>

<p>y los 5.9.1.1, al 5.9.1.7, 5.9.1.9, 5.9.1.11, de la NOM-F-605-NORMEX-2000.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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, 5.7.12, 5.7.1.3, 5.7.14, de la NOM-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> <ul style="list-style-type: none"> • Procedimientos de devoluciones de materia prima. • NOM-093-SSA1-1994. • NOM-F-605-NORMEX-2000. • Código de colores de las 	<p>Observa y toma nota durante una práctica sobre el llenado de un formato de requisición de materia prima.</p> <p>Socializa sobre las características de las mejores frutas y verduras para preparar bebidas.</p> <p>Ubica las instalaciones en el taller con el apoyo del facilitador realizando un recorrido.</p> <p>Analiza los puntos marcados en la NOM-093-SSA1-1994 y NOM-F-605-NORMEX-2000 referentes a los procedimientos para recibir la materia prima.</p> <p>Realiza un simulacro de recepción de materia prima.</p> <p>Llena el formato de requisición de faltantes de materia prima.</p> <p>Almacena la materia prima de acuerdo a la norma correspondiente.</p> <p>Selecciona las mejores materias primas para la elaboración de platillos.</p> <p>Utilizando una guía de observación, sigue el procedimiento que realiza el facilitador para preparar el área de trabajo, instalaciones y las herramientas para la elaboración de bebidas de acuerdo con la norma y la receta estándar. También para realizar el montaje de la barra y la contrabarra.</p> <p>En una práctica autónoma, prepara las herramientas y el área de trabajo.</p> <p>Monta la barra y contrabarra de menor a mayor uso de sus elementos.</p>	<p>D: La materia prima recibida.</p> <p>D: La requisición realizada.</p> <p>D:La materia prima almacenada.</p> <p>D: La materia prima seleccionada.</p> <p>D: Las herramientas y el área de trabajo seleccionada.</p> <p>P: La barra y contrabarra montada.</p>	<p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación. Coevaluación Guía de observación. Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p>
--	--	---	--

<p>instalaciones de gas, agua y eléctricas de acuerdo a las instalaciones de protección civil y procedimientos para revisar su funcionamiento.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contenido de un reporte de fallas encontradas en el área de producción. • Bebidas que integran los siguientes grupos: Ronas, Whiskys, tequilas, brandys, coñacs, vodkas, ginebras, licores y vinos. 	<p>Cierre: El estudiante: En el taller lleva a cabo una práctica integradora donde:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elabora la requisición de materia prima faltante correspondiente al almacén. • Recibe la materia prima de acuerdo a la norma F-605-NORMEX-2000. • Almacena la materia prima ordenadamente de acuerdo con los puntos de la norma F-605-NORMEX-2000. • Selecciona la materia prima de mejores condiciones para elaborar bebidas • Prepara las herramientas y el área de trabajo de acuerdo a los requerimientos de la receta estándar. • Monta la barra y contrabarra del bar. 	<p>D: La requisición elaborada. D: La materia prima recibida. D: La materia prima almacenada. D: La materia prima seleccionada. P: las herramientas y el área de trabajo preparadas. D y P: La barra y contrabarra montada.</p>	<p>Sumativa: Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M3S2/ED1-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04M3S2/EP1-2.</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>Apertura: El estudiante: Observa unas imágenes de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Enlista una serie de nombres de los cócteles que conoce y los comenta con los demás compañeros Entrega por escrito una lista de ellos.</p> <p>Desarrollo: El estudiante: Analiza una receta estándar, detectando los elementos que contiene, la forma de llenarla y</p>	<p>C: La lista elaborada.</p>	<p>Diagnostica: Autoevaluación: Rúbrica.</p>

<p>cuchillo, espumadera, jarras para jugo, embudo, parisién.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manejo de stock de la barra y contrabarra. • Preparación del mise in place en la apertura y el cierre de la barra. • Interpretación de la comanda. • Términos relacionados con bebidas: cobbler (manzanilla), Collins, coolers, cups, daisies (margarita), fixies, fizzes, fips, high ball, slings, old fashioned, tours, zooms, mist, frozen. • Términos relacionados con cócteles: Clamato, piña colada, sangría, piedra, Bull, bloody mary, vodka tonic, paloma, Mopett. • Técnicas de preparación: mezclar, colar, batir, escarchar, licuar y flamear. • Temperaturas, textura y color de las bebidas. • Tipos de vinos, licores y destilados. • Acción a realizar cuando un cliente está inconforme con la bebida. 	<p>Elabora un cartel donde establece imágenes del mobiliario, equipo, utensilios y misceláneos de un bar.</p> <p>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. Elabora un reporte de lo observado en el bar.</p> <p>Trabajo en equipo donde unos son clientes y otros meseros del bar, realiza un ejercicio de llenado de comanda de acuerdo a las peticiones del comensal.</p> <p>Realiza el mise in place en un bar.</p> <p>Prepara bebidas de acuerdo con la receta estándar.</p>	<p>P: Las garnituras elaboradas aplicando las normas de higiene.</p> <p>C: El cartel elaborado.</p> <p>P: El reporte elaborado.</p> <p>P: La comanda con las peticiones del comensal elaborada.</p> <p>P: El mise in place realizado.</p> <p>D: Las bebidas preparadas de acuerdo a la receta estándar.</p>	<p>Lista de cotejo.</p> <p>Coevaluación: Rúbrica.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p>
	<p>Cierre:</p> <p>El estudiante: Lleva a cabo una práctica integradora donde manipula la materia prima de acuerdo a los</p>	<p>D:</p>	<p>Sumativa:</p>

	<p>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> <p>Elabora bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Al final de la presentación elabora el reporte de fallas en el área de producción. El facilitador realimenta el proceso, resuelve y aclara dudas y se socializa el trabajo.</p>	<p>la materia prima manipulada y preparada.</p> <p>D y P: Las Bebidas alcohólicas y no alcohólicas elaboradas.</p>	<p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M3S2/ED2-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M3S2/EP2-2.</p>
--	--	--	--

SEP



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

SEMS

REFORMA INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

PROGRAMA DE ESTUDIOS

Técnico en Turismo
TTUR-08

Módulo IV

Proporciona servicios de alimentos y bebidas.



DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

El Técnico en Turismo tiene como primera condición, el ser un individuo eminentemente social, ya que desarrolla una actividad que tiene a las relaciones sociales como primer atributo para desarrollar las competencias de manera muy particular en este módulo IV.

Siendo el turismo una actividad social que revoluciona todos los sectores de la economía. Ahí nace la importancia de saber servir alimentos y bebidas de manera cortés y amable sin caer en el servilismo; con honestidad y responsabilidad; aplicando las normas de higiene y seguridad.

Esto será de vital importancia en este módulo, ya que cuando el estudiante desarrolle sus competencias y lo haga dentro de este marco de habilidades conocimientos y actitudes estará contribuyendo de manera significativa a la prestación de servicios de calidad.

Porque los turistas son la esencia de esta práctica, no hay lugar, por más atractivos que éste tenga, que no sea considerado como un destino importante, si no están los turistas allí. Por todo ello, el proporcionar alimentos y bebidas de esta manera, permitirá que los visitantes se sientan a gusto por el trato que reciben y la calidad de los alimentos que consumen, ya que debemos recordar que si a una persona, le hace daño la comida del lugar que visita, generalmente cuando se retira, rara vez regresa; además de que recomienda de mala manera los platillos del establecimiento y la gastronomía del lugar.

Es aquí donde el estudiante aprende a ser consciente de las fortalezas y debilidades de sí mismo y de su entorno. Por lo cual, en este módulo se desarrollarán competencias que le permitan satisfacer de manera responsable las necesidades y gustos del cliente, llegando a ser excelentes prestadores de servicios turísticos.

PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

NOMBRE DEL SUBMÓDULO	PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE
1.- Atiende al cliente en alimentos.	El estudiante es competente en servir platillos aplicando técnicas, medidas de seguridad e higiene, con cortesía y amabilidad; y administrando los recursos disponibles, expresándose de acuerdo con las normas de conducta según sus interlocutores, en diversos establecimientos de alimentos y bebidas.
2.- Atiende al cliente en bebidas.	El estudiante es competente en servir bebidas aplicando técnicas, medidas de seguridad e higiene, con cortesía y amabilidad; y administrando los recursos disponibles, expresándose de acuerdo con las normas de conducta según sus interlocutores, en diversos establecimientos de alimentos y bebidas.

MÉTODOS Y ACTIVIDADES PARA ALCANZAR LOS PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

El facilitador que imparte este módulo 4, debe desarrollar un proceso de enseñanza-aprendizaje, basado en diseñar experiencias de aprendizaje que el estudiante tiene que vivir, sustentado en el conocimiento previo y en el interés genuino del alumno, para que le despierte la vocación de investigador y de gestor de sus propios conocimientos, provocando en él, aprendizajes significativos.

Durante este proceso, el facilitador utilizará técnicas de aprendizaje como pueden ser la técnica de modelaje, continuar con una práctica guiada y cerrar con una práctica autónoma donde el joven demuestre que ha alcanzado la competencia.

Previamente tendrá que estructurar los saberes de la competencia, y a través de ejemplos sencillos y ejercicios, el estudiante se vaya apropiando de ellos, cuidando que estos vayan de menor a mayor grado de dificultad.

Así, encontraremos que en la competencia **“Prepara la estación de servicio al comensal”**, el docente puede recrear un escenario de un restaurante donde se sirven platos gourmet e ir describiendo todos los elementos necesarios para proveer servicio al comensal.

Ello le permitirá contextualizar y generar en los estudiantes una motivación por aprender las técnicas de servicio al comensal y así introducirlos de lleno al mundo del servicio de alimentos y bebidas.

El facilitador podrá utilizar una técnica de modelaje para demostrar la indumentaria de un mesero y un barman; y los estudiantes tendrán que aprender las normas y distintivos de higiene y seguridad que son indispensables para desarrollar todas las competencias de este módulo.

Después se trabajará con técnicas demostrativas para que los estudiantes preparen la estación de servicio. Asimismo tendrán la oportunidad de servir alimentos y bebidas al comensal, por lo que la creatividad del docente y de los estudiantes juegan un papel importante en este módulo.

DESARROLLO DIDÁCTICO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN EL MÓDULO

En el desarrollo de este módulo 4, el estudiante tendrá la oportunidad de aplicar las tecnologías de la información y la comunicación (TIC), cuando elabora la requisición del comensal y la manda por el sistema ya sea la cocina o al bar para que preparen los alimentos y bebidas de la manera mas rápida posible.

Asimismo se sugiere que el estudiante elabore un catálogo de tipos de montaje de mesa y otro de tipos de servicio, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación (TIC).

Otra de las actividades muy importantes, es el cobro de los consumos del cliente y la facturación, las cuales, apegándonos a las nuevas disposiciones de facturación electrónica, será otra de las habilidades que debe desarrollar el estudiante y en donde las TIC serán también indispensables, lo que permitirá al estudiante apoyarse en estas herramientas para coadyuvar en el logro de las competencias de este módulo de aprendizaje.

El uso de las TIC, debe provocar en el estudiante una verdadera experiencia de aprendizaje significativo, siendo éste, el fin de su uso, ya que aparte de que sea una herramienta que le facilite el trabajo, también se convierta en algo que lo motive y anime hacia el aprendizaje.

RECOMENDACIONES ACADÉMICAS PARA TRABAJO INTERDISCIPLINARIO EN EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS GENÉRICAS

Es evidente que la interdisciplinaridad, sólo puede ser puesta en práctica a condición de que quienes lo realizan sean expertos o especialistas en su propia disciplina, por ello es necesario mantener la identidad y especificidad disciplinaria.

Sólo entonces se podrán establecer enlaces y relaciones, que sirvan para incorporar las competencias genéricas, dándole una transversalidad, al programa de estudios de esta carrera; La transversalidad se entiende como la pertinencia y exigencia de su desarrollo en todos los campos en los que se organice el plan de estudios.

Por todo ello, el docente deberá también diseñar actividades de aprendizaje que ubiquen al sujeto de aprendizaje en diferentes contextos y situaciones con lo relacionado a la vida laboral, donde se puedan aplicar diferentes conocimientos y habilidades que el estudiante ha aprendido de otros campos disciplinares y que ha tomado de su formación básica y propedéutica, en su paso por la formación en educación media superior.

Es aquí donde se recomienda al facilitador que recree este tipo de situaciones, para garantizar que el estudiante pueda trabajar en equipo y en forma colaborativa, resolver problemas y tomar decisiones, utilizando un pensamiento de acción crítica y reflexiva dentro de un contexto laboral.

COMPETENCIAS GENÉRICAS RELACIONADAS

SUBMÓDULO	COMPETENCIAS GENÉRICAS A DESARROLLARSE
<p><i>I. Atiende al cliente en alimentos.</i></p>	<p>Se autodetermina y cuida de sí.</p> <p>2. Se conoce y valora así mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas. <p>Se expresa y se comunica.</p> <p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <p>Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas.</p>
<p><i>II. Atiende al cliente en bebidas.</i></p>	<p>Se autodetermina y cuida de sí.</p> <p>1. Se conoce y valora así mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Enfrenta las dificultades que se le presentan y es consciente de sus valores, fortalezas y debilidades. • Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas. <p>Se expresa y se comunica.</p> <p>1. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas. ▪ Aplica distintas estrategias comunicativas según quienes sean sus interlocutores, el contexto en el que se encuentra y los objetivos que persigue.

COMPETENCIAS DISCIPLINARES RELACIONADAS

SUBMÓDULO	COMPETENCIAS DISCIPLINARES A DESARROLLARSE
<p>I. Atiende al cliente en alimentos.</p>	<p>Ciencias experimentales</p> <p>14. Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p>Comunicación</p> <p>11. Se comunica en una lengua extranjera mediante un discurso lógico, oral o escrito, congruente con la situación comunicativa.</p> <p>12. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información.</p>
<p>II. Atiende al cliente en bebidas.</p>	<p>Ciencias experimentales</p> <p>14. Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p>Comunicación</p> <p>11. Se comunica en una lengua extranjera mediante un discurso lógico, oral o escrito, congruente con la situación comunicativa.</p> <p>12. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información.</p>

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO I

MÓDULO	IV	Proporciona servicios de alimentos y bebidas	HRS/SEMESTRE 192
SUBMÓDULO	I	Atiende al cliente en alimentos.	HRS/SEMESTRE 128
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL SUBMÓDULO	El estudiante es competente en servir platillos aplicando técnicas, medidas de seguridad e higiene, con cortesía y amabilidad; y administrando los recursos disponibles, expresándose de acuerdo con las normas de conducta según sus interlocutores en diversos establecimientos de alimentos y bebidas.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Prepara la estación de servicio al comensal.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica y actualiza el stock de la estación de servicio dentro de los límites establecidos para atender a los comensales antes de iniciar el servicio a clientes y de acuerdo con el concepto del establecimiento. • Verifica las condiciones de limpieza del área de servicio para su uso. 	<p>Apertura:</p> <p>El estudiante: Argumenta el por qué de la importancia de proporcionar un buen servicio al atender a un cliente en un restaurante. Realiza una lista de lo que le gustaría saber para atender a los comensales. Toma nota sobre lo que el facilitador menciona sobre: Los contenidos del submódulo. Los resultados de aprendizaje.</p>	<p>C: La argumentación de la importancia de proporcionar un buen servicio al comensal.</p>	<p>Diagnostica:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Elabora el reporte del equipo descompuesto para su canalización al área correspondiente. ▪ Realiza el montaje de mesas de acuerdo con el tipo de servicio del establecimiento. <p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stand de servicio. ▪ Stock de servicio. ▪ Montajes de mesa. ▪ Tipos de servicio. ▪ Equipo y accesorios de servicio en el área de comedor. ▪ Equipo descompuesto. 	<p>Desarrollo: El estudiante: Investiga la definición, de stock y estación de servicio. Realiza anotaciones sobre los parámetros de actualización y verificación del stock durante la demostración de un ejemplo por el facilitador. Verifica y actualiza el stock de la estación de servicio.</p> <p>Analiza el formato de reporte de fallas del equipo. Canaliza el equipo descompuesto al área correspondiente y elaboran el reporte.</p> <p>Realiza la limpieza del área de servicio y verifica las condiciones de limpieza.</p> <p>Realiza el montaje de mesas de acuerdo con el tipo de servicio del establecimiento.</p>	<p>D: El stock verificado y actualizado.</p> <p>D: El reporte del equipo descompuesto realizado.</p> <p>D: Las condiciones de limpieza verificadas.</p> <p>D: El montaje de mesas realizado.</p>	<p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación Guía de observación.</p> <p>Coevaluación Guía de observación.</p> <p>Coevaluación Guía de observación.</p>
	<p>Cierre: El estudiante: Organizado en equipo lleva a cabo una práctica integradora preparando la estación de servicio al comensal y:</p> <p>Verifica y actualiza el stock.</p> <p>Verifica las condiciones de limpieza del área de servicio para su uso.</p> <p>Elabora el reporte del equipo descompuesto para su canalización al área</p>	<p>D y P: La estación de servicio preparada.</p> <p>P: El stock verificado y actualizado.</p> <p>P: Las condiciones de limpieza verificadas.</p> <p>P: El reporte del equipo descompuesto realizado.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación:.</p> <p>GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M4S1/ED1-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M4S1/EP1-2.</p>

	<p>correspondiente.</p> <p>Realiza el montaje de mesas de acuerdo con el tipo de servicio del establecimiento. Durante y al final de la presentación, mantiene en condiciones de higiene la practica.</p> <p>El facilitador realimenta el proceso, resuelve y aclara dudas y se socializa el trabajo.</p>	P: El montaje de mesas realizado.	
<p>2. Sirve alimentos.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aplica la NOM 093-SSA1-1994 de acuerdo al 5.9 referente a la presentación personal. • Ofrece las opciones de consumo de acuerdo con la carta o menú del día. • Registra la orden del cliente de acuerdo con los requerimientos del comensal. • Verifica los platillos proporcionados al comensal cumplan con la característica de presentación que señala la receta estándar. • Soluciona las peticiones 	<p>Apertura:</p> <p>El estudiante:</p> <p>Visita un restaurante con un cuestionario previamente elaborado con preguntas sobre el servicio a comensales. Después de ver la película “Ratatouille y/o al regreso de la visita del restaurante se organiza una sesión de preguntas y respuestas sobre los aspectos del servicio más sobresalientes Entrega conclusiones de manera digital <i>aplicando las TIC</i>, al facilitador.</p>	C: La conclusión realizada.	<p>Diagnostica:</p> <p>Autoevaluación: Rubrica.</p>
	<p>Desarrollo:</p> <p>El estudiante:</p> <p>Analiza la NOM 093-SSA1-1994. En equipo de trabajo, elabora un cartel con imágenes e información descriptiva, <i>Administrando los recursos disponibles</i> sobre la NOM 093-SSA1-1994, referente a la presentación personal.</p>		<p>Formativa:</p>

<p>especiales del cliente respecto al platillo con base en la disponibilidad del establecimiento.</p> <p>Saberes de la competencia:</p> <p>Aspectos de la presentación personal de acuerdo a la NOM 093-SSA1-1994</p> <p>Interpretación de carta de alimentos y bebidas, así como el menú.</p> <p>Tiempos del servicio.</p> <p>Elementos que conforman una comanda para su uso.</p> <p>Características del platillo.</p> <p>Accesorios de servicio para atender al comensal.</p>	<p>Analiza información respecto al menú, los tiempos del servicio, las características del platillo y los elementos que conforman una comanda.</p> <p>Elabora un guión sobre la secuencia de un servicio a comensales, donde:</p> <p>Aplica la NOM 093-SSA1-1994 en su presentación personal.</p> <p>Ofrece opciones de consumo de acuerdo con el menú. Registra la orden del cliente y solucionar sus peticiones especiales.</p> <p>Aplica la técnica de coevaluación en los guiones de cada equipo, Realimenta y mejora los de otros equipos. Los guiones son entregados al facilitador para su seguimiento.</p>	<p>D: La NOM 093-SSA1-1994, aplicada.</p> <p>D: La orden del cliente registrada.</p>	<p>Coevaluación Guía de observación.</p> <p>Coevaluación Guía de observación.</p>
	<p>Cierre:</p> <p>El estudiante:</p> <p>Realiza una representación o dramatización de acuerdo a lo descrito en el guión por cada uno de los equipos de trabajo adecuando el ambiente y escenario de acuerdo a sus necesidades.</p> <p>Desarrolla una práctica guiada que contenga:</p> <p>Personal uniformado.</p> <p>Carta o menú.</p> <p>Comandas.</p> <p>Escenario, elementos equipo y utensilios de un restaurante.</p> <p>Alimentos y bebidas preparados de acuerdo con el menú.</p> <p>Y desarrolla las siguientes actividades:</p>	<p>P: La NOM 093-SSA1-1994, aplicada.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación:.</p> <p>GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M4S1/ED2-2.</p> <p>LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M4S1/EP2-2.</p>

	<p>Ofrece las opciones de consumo de acuerdo con la carta o menú del día.</p> <p>Registra la orden del cliente de acuerdo con los requerimientos del comensal.</p> <p>Verifica los platillos proporcionados al comensal cumplan con la característica de presentación que señala la receta estándar.</p> <p>Soluciona las peticiones especiales del cliente respecto al platillo con base en la disponibilidad del establecimiento.</p> <p>Durante y al final de la presentación, mantiene en condiciones de higiene la práctica.</p> <p>Aclara dudas socializando el trabajo.</p>	<p>P: Las opciones de consumo ofrecidas.</p> <p>P: La orden del cliente registrada.</p> <p>P: Los platillos proporcionados verificados.</p> <p>P: Las peticiones especiales del cliente solucionadas.</p> <p>D y P: Los alimentos servidos.</p>	
--	--	---	--

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO II

MÓDULO	IV	Proporciona servicios de alimentos y bebidas.	HRS/SEMESTRE 192
SUBMÓDULO	II	Atiende al cliente en bebidas.	HRS/SEMESTRE 64
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL SUBMÓDULO	El estudiante es competente en servir bebidas aplicando técnicas, medidas de seguridad e higiene, con cortesía y amabilidad; y administrando los recursos disponibles, expresándose de acuerdo con las normas de conducta según sus interlocutores en diversos establecimientos de alimentos y bebidas.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Prepara la barra de trabajo para proporcionar el servicio de bebidas.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica y actualiza el stock de la barra de servicio de bebidas de acuerdo a la carta de bebidas alcohólicas y no alcohólicas. • Reporta el equipo descompuesto y separarlo del área de servicio de bebidas y en el lugar asignado. • Limpia el área de servicio 	<p>Apertura: El estudiante: Después de haber visto la presentación del submódulo con el apoyo del facilitador donde presentó los contenidos y el resultado de aprendizaje, formula un cuestionario para aclarar sus dudas. Entrega por escrito al facilitador el cuestionario</p>	<p>C: El cuestionario aplicado.</p>	<p>Diagnostica:</p> <p>Autoevaluación: Cuestionario</p>
	<p>Desarrollo: El estudiante: Observa una técnica demostrativa donde el facilitador expone el uso y características del equipo de la barra de trabajo mencionando posibles fallas, a partir de ahí demuestra los elementos de un formato y realiza el llenado correspondiente. Realiza la demostración de</p>		<p>Formativa:</p>

<p>de bebidas para proporcionar el servicio.</p>	<p>las técnicas de limpieza del área de servicio. El estudiante limpia el área de servicio durante una práctica.</p>		
<p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cristalería. • Equipos y suministros. • Carta de bebidas. • Tipos de preparación de bebidas. 	<p>Analiza información escrita que entrega el facilitador sobre una carta de bebidas. Elabora un ejemplo de carta de bebidas y lo presentan ante el grupo. Diseña su propio formato que incluya todos sus elementos y realizan un llenado del mismo de acuerdo a las indicaciones del facilitador, donde reportan el equipo descompuesto.</p>		
	<p>Realiza la actualización del stock de la barra, de acuerdo con la lista que te proporcione el facilitador, para ello consigue botellas para realizar dicha práctica.</p>	<p>D: El del stock de la barra actualizado.</p>	<p>Coevaluación: Rúbrica</p>
	<p>Reporta el equipo descompuesto y lo separa del área de bebidas y lo coloca en el lugar asignado.</p>	<p>D: El equipo descompuesto reportado.</p>	<p>Coevaluación: Rúbrica.</p>
	<p>Contesta los ejercicios de la guía de aprendizaje del alumno.</p>	<p>D: El área de servicio de bebidas limpia.</p>	<p>Coevaluación: Rúbrica.</p>
	<p>Realiza la limpieza del área de bebidas.</p>		
	<p>Cierre: El estudiante: Realiza una práctica integradora donde desarrollen lo siguiente: Actualiza el stock de la barra <i>administrando los recursos disponibles</i>. Reporta el equipo descompuesto y lo colocan en el lugar asignado.</p>	<p>D: El del stock verificado y actualizado. D: El equipo descompuesto reportado.</p>	<p>Sumativa: Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-04/M4S2/ED1-3.</p>

	Limpia el área de servicio de bebidas, <i>administrando los recursos disponibles.</i>	D: El área de servicio de bebidas limpia.	LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M4S2/EP1-3.
2. Sirve bebidas. Atributos de la Competencia: 1. Ofrece las opciones de consumo conforme a la carta de bebidas. 2. Registra la orden del cliente de acuerdo a sus requerimientos. 3. Verifica que la bebida proporcionada al cliente corresponda a lo solicitado. Saberes de la competencia: <ul style="list-style-type: none"> • Carta de bebidas. • Tipos de registros de la comanda (manual o sistema computarizado). 	Apertura: El estudiante: Realiza un sociodrama <i>aplicando distintas estrategias comunicativas</i> donde representen como le harían para vender un automóvil a un cliente tomando en cuenta las características de varios modelos y ofreciendo diferentes opciones a los posibles compradores.	C: El sociodrama elaborado.	Diagnóstica: Autoevaluación: Rúbrica.
	Desarrollo: El estudiante: Organizado en binas y con el apoyo del facilitador y <i>aplicando distintas estrategias comunicativas</i> representan a un cliente y a un mesero donde registran la orden del cliente de acuerdo a sus requerimientos y verifican que la bebida proporcionada al cliente corresponda a lo solicitado.	D: Las opciones de consumo ofrecidas. D: La orden del cliente registrada. D: La bebida verificada.	Formativa: Coevaluación: Guía de observación. Coevaluación: Guía de observación. Coevaluación: Guía de observación.
	Cierre: El estudiante: Organizado en equipos y <i>aplicando distintas estrategias comunicativas</i> realizan una práctica integradora que contenga lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> • Ofrece las opciones de consumo conforme a la carta de bebidas. • Registra la orden del cliente de acuerdo con sus requerimientos. 	D: Las opciones de consumo ofrecidas. D: La orden del cliente registrada. D: La bebida verificada.	Sumativa: Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACION: TTUR-

	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica que la bebida proporcionada al cliente corresponda a lo solicitado. 		04/M4S2/ED2-3. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M4S2/EP1-3.
<p>3. Cobra los consumos del cliente.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica que el cobro de los consumos del cliente correspondan al monto de la cuenta y al tipo de pago. • Aplica los precios de bebidas de acuerdo a la carta del establecimiento. • Realiza la cuenta del cliente en base a los consumos reportados, el monto de la cuenta y el tipo de pago. • Llena la comanda y cheque de consumo. <p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Precios de bebidas • Formas de pago (crédito, efectivo). • Tipos de registro de la comanda (manual o sistema computarizado). • Simbología que se utiliza 	<p>Apertura: El estudiante: Acompañado de su facilitador acude a un restaurante bar como clientes y consuman alguna bebida no alcohólica. Previamente se organiza para seleccionar el restaurante bar, elabora una guía de observación y lista de cotejo, se acuerdan diferentes formas de pago por el consumo que van a realizar como lo es: Pago en efectivo: pesos, dólares y euros. Pago con tarjeta de crédito y debito. Pago con cheques de viajero. Se llevan algunos RFC y se solicitan facturas.</p>		Diagnóstica:
	<p>Desarrollo: El estudiante: Analiza información acerca de las formas de pago existentes. Elabora un manual de procedimientos aplicando las TIC donde: Realiza el llenado de comanda de acuerdo a los consumos del cliente. Aplica descuentos promociones y cargos de acuerdo a las políticas del establecimiento. Solicita las diferentes formas de cobro al cliente. Realiza la conversión de pesos a dólares y euros y viceversa. Realiza cobros al cliente de diferentes formas:</p>	<p>C: La factura obtenida.</p> <p>P: El manual de procedimientos elaborado.</p> <p>P: El cobro de los</p>	<p>Autoevaluación: Rúbrica.</p> <p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Rúbrica.</p> <p>Coevaluación:</p>

<p>en el llenado de comanda y cheques de consumo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • En efectivo en moneda nacional. • En dólares. • En euros. • Tarjeta de crédito y debito. • Pago con cheques de viajero. <p>Elabora la cuenta del cliente aplicando los precios de bebidas de acuerdo a la carta y verificando que el cobro de los consumos del cliente corresponda al monto de la cuenta y al tipo de pago de acuerdo con sus consumos. Realiza la cuenta del cliente en base a los consumos reportados, el monto de la cuenta y el tipo de pago y llena la comanda y cheque de consumo.</p>	<p>consumos verificado.</p> <p>D: Los precios de bebidas aplicados</p> <p>D: La cuenta del cliente realizada y la comanda llenada.</p>	<p>Lista de cotejo.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p>
	<p>Cierre: El estudiante: Realiza una práctica integradora donde: Verifica el cobro de los consumos del cliente <i>utilizando las TIC y expresando información</i> correcta en el cheque de consumo. <i>Aplica los precios de la carta de bebidas y enfrenta las dificultades de los tipos de cambio monetario.</i> Organizados en equipo y dirigidos por su facilitador realiza una práctica integradora final donde desarrolla todas las competencias del submódulo.</p>	<p>D y P: El cobro de los consumos del cliente verificado y que corresponda al monto de la cuenta y al tipo de pago. D: Los precios de bebidas de acuerdo a la carta aplicados. D: La cuenta del cliente en base a los consumos reportados, el monto de la cuenta y el tipo de pago. D: La comanda y cheque de consumo llenados.</p>	<p>Sumativa: Heteroevaluación: GUÍA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M4S2/ED3-3. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M4S2/EP3-3. GUÍA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M4S2/ED1-3. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M4S2/EP1-3. GUÍA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M4S2/ED2-3. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M4S2/EP2-3.</p>

SEP



SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

SEMS

REFORMA INTEGRAL DE LA EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

PROGRAMA DE ESTUDIOS

Técnico en Turismo
TTUR-08

Módulo V

Opera eventos de negocios, sociales y culturales.



DESCRIPCIÓN DEL MÓDULO

El presente programa tiene el propósito de orientar el trabajo docente en el componente de formación profesional, siguiendo una estructura modular; ya que cada módulo se divide en submódulos, los cuales especifican lo que el estudiante logrará al término de cada uno de ellos. Además, al termino del mismo reflejan los sitios de inserción laboral hacia los cuales el estudiante puede transitar.

En este Módulo V, el cual esta integrado por tres Submódulos, el estudiante obtendrá ciertas competencias que le permitirán planear, organizar y comercializar todo tipo de eventos de negocios, sociales y culturales, que se organicen en su comunidad o región, tomando en consideración la normas oficiales vigentes, el cuidado y preservación del medio ambiente y la aplicación correcta de las normas de seguridad e higiene.

De esta forma estarán vinculándose al sector productivo, donde podrán con estas competencias insertarse exitosamente en el mercado laboral, aportando conocimientos, desarrollando habilidades y sustentando su trabajo con los valores universales.

PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

NOMBRE DEL SUBMÓDULO	PROPÓSITOS ESPECÍFICOS DE APRENDIZAJE
I. Prepara los eventos de negocios y sociales.	El estudiante es competente en la planificación de eventos de negocios sociales, atendiendo las necesidades del cliente sin descuidar la normatividad vigente, el medio ambiente y las normas de seguridad e higiene.
II. Prepara los eventos culturales.	El estudiante es competente en la planificación de eventos culturales, atendiendo las necesidades del cliente sin descuidar la normatividad vigente, el medio ambiente y las normas de seguridad e higiene.
III. Comercializa los eventos de negocios, sociales y culturales.	El estudiante es competente en la comercialización de eventos de negocios, sociales y culturales, atendiendo las necesidades del cliente sin descuidar la normatividad vigente, el medio ambiente y las normas de seguridad e higiene.

MÉTODOS Y ACTIVIDADES PARA ALCANZAR LOS PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE DEL MÓDULO

El facilitador que imparte este módulo 5, debe desarrollar un proceso de enseñanza-aprendizaje, basado en diseñar experiencias de aprendizaje que el estudiante tiene que vivir, sustentado en el conocimiento previo y en el interés genuino del alumno, para que le despierte la vocación de investigador y de gestor de sus propios conocimientos.

Deben provocarse aprendizajes significativos; durante este proceso, para lo cual el facilitador utilizará técnicas de aprendizaje como pueden ser la técnica de modelaje, continuar con una práctica guiada y cerrar con una práctica autónoma donde el joven demuestre que ha alcanzado la competencia. Previamente, tendrá que estructurar los saberes de la competencia y a través de ejemplos sencillos y ejercicios el estudiante se vaya apropiando de ellos cuidando que estos vayan de menor a mayor grado de dificultad.

Por ejemplo, en la competencia “**Realiza eventos de negocios, sociales y culturales**”, el docente puede solicitar la elaboración de un proyecto de algún evento que se realice en su comunidad, para lo cual podrá organizar a todos sus estudiantes como una empresa que ofrece la organización de eventos especiales, y en donde cada alumno jugará una función o rol dentro de esa “empresa”, iniciando como ya se mencionó con el diseño del proyecto.

Después ese proyecto que tiene que ser basado en una situación real, tendrá momento de llevarlo a la práctica aplicándolo como se planteó y al mismo tiempo los estudiantes serán la parte directiva y operativa del proyecto.

Finalmente, se dará la oportunidad de evaluar y sacar conclusiones de los resultados obtenidos, lo que permitirá a los estudiantes plantear un nuevo proyecto y después tener más experiencia para organizar y desarrollar una empresa que opere eventos de este tipo, por lo que la creatividad del docente y de los estudiantes juegan un papel importante en este módulo.

DESARROLLO DIDÁCTICO DE LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN EN EL MÓDULO

En el desarrollo de este módulo 5, el estudiante tendrá la oportunidad de aplicar las tecnologías de la información y la comunicación (TIC), cuando diseñe el proyecto de evento de negocios, social o cultural que va a llevar a cabo en su comunidad, de tal suerte que los estudiantes al cursar el sexto semestre de la carrera de turismo, deberán manejar mejores herramientas.

Es muy importante señalar que el uso de las TIC en este módulo 5, le dará un valor agregado a las actividades que diseñe el facilitador con los estudiantes tales como: eventos de negocios sociales y culturales, en donde específicamente, los contratos, catálogos, requisiciones, cotizaciones, papelería membretada, invitaciones, reconocimientos, diseños de mantas, carteles, lonas, etc., le servirán para darle una mejor calidad y presentación a todos los eventos que organice así como también los de la promoción y comercialización de dichos eventos.

Por lo que el uso de las TIC, debe provocar en el estudiante una verdadera experiencia de aprendizaje significativo, siendo éste, el fin de su uso, ya que aparte de que sea una herramienta que le facilite el trabajo, también se convierta en algo que lo motive y anime hacia el aprendizaje.

RECOMENDACIONES ACADÉMICAS PARA TRABAJO INTERDISCIPLINARIO EN EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS GENÉRICAS

Es evidente que la interdisciplinariedad, sólo puede ser puesta en práctica a condición de que quienes lo realizan sean expertos o especialistas en su propia disciplina, por ello es necesario mantener la identidad y especificidad disciplinaria.

Sólo entonces se podrán establecer enlaces y relaciones, que sirvan para incorporar las competencias genéricas, dándole una transversalidad, al programa de estudios de esta carrera; La transversalidad se entiende como la pertinencia y exigencia de su desarrollo en todos los campos en los que se organice el plan de estudios.

Por todo ello, el docente deberá también diseñar actividades de aprendizaje que ubiquen al sujeto de aprendizaje en diferentes contextos y situaciones con lo relacionado a la vida laboral, donde se puedan aplicar diferentes conocimientos y habilidades que el estudiante ha aprendido de otros campos disciplinares y que ha tomado de su formación básica y propedéutica, en su paso por la formación en educación media superior.

Es aquí donde se recomienda al facilitador que recree este tipo de situaciones, para garantizar que el estudiante pueda trabajar en equipo y en forma colaborativa, resolver problemas y tomar decisiones, utilizando un pensamiento de acción crítica y reflexiva dentro de un contexto laboral.

COMPETENCIAS GENÉRICAS RELACIONADAS

SUBMÓDULO	COMPETENCIAS GENÉRICAS A DESARROLLARSE
<p>I. Prepara los eventos de negocios y sociales.</p>	<p><i>Trabaja en forma colaborativa</i> 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>II. Prepara los eventos culturales.</p>	<p><i>Trabaja en forma colaborativa</i> 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>III. Comercializa los eventos de negocios, sociales y culturales.</p>	<p><i>Trabaja en forma colaborativa</i> 9. 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.

COMPETENCIAS DISCIPLINARES RELACIONADAS

SUBMÓDULO	COMPETENCIAS DISCIPLINARES A DESARROLLARSE
<p>I. Prepara los eventos de negocios y sociales.</p>	<p>Matemáticas</p> <p>3. Explica e interpreta los resultados obtenidos mediante procedimientos matemáticos y los contrasta con modelos establecidos o situaciones reales.</p> <p>Ciencias experimentales</p> <p>14. Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p>Ciencias sociales</p> <p>6.. Analiza con visión emprendedora los factores y elementos fundamentales que intervienen en la productividad y competitividad de una organización y su relación con el entorno socioeconómico.</p> <p>Comunicación</p> <p>12. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información</p>
<p>II. Prepara los eventos culturales.</p>	<p>Matemáticas</p> <p>3. Explica e interpreta los resultados obtenidos mediante procedimientos matemáticos y los contrasta con modelos establecidos o situaciones reales.</p> <p>Ciencias experimentales</p> <p>14. Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p>Ciencias sociales</p> <p>6.. Analiza con visión emprendedora los factores y elementos fundamentales que intervienen en la productividad y competitividad de una organización y su relación con el entorno socioeconómico.</p> <p>Comunicación</p> <p>12. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver</p>

	<p>problemas, producir materiales y transmitir información</p>
<p>III. Comercializa los eventos de negocios, sociales y culturales.</p>	<p>Matemáticas</p> <p>3. Explica e interpreta los resultados obtenidos mediante procedimientos matemáticos y los contrasta con modelos establecidos o situaciones reales.</p> <p>Ciencias experimentales</p> <p>14. Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p>Ciencias sociales</p> <p>6.. Analiza con visión emprendedora los factores y elementos fundamentales que intervienen en la productividad y competitividad de una organización y su relación con el entorno socioeconómico.</p> <p>Comunicación</p> <p>12. Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para investigar, resolver problemas, producir materiales y transmitir información</p>

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO I

MÓDULO	V	Opera eventos de negocios, sociales y culturales.	HRS/SEMESTRE 192
SUBMÓDULO	I	Prepara los eventos de negocios y sociales.	HRS/SEMESTRE 64
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL SUBMÓDULO	El estudiante es competente en la planificación de eventos de negocios sociales, atendiendo las necesidades del cliente sin descuidar la normatividad vigente, el medio ambiente y las normas de seguridad e higiene.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Organiza los servicios para las reuniones de negocios y sociales.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elabora un presupuesto de acuerdo a los requerimientos del cliente. • Diseña el contrato a presentar al cliente con base sus requerimientos. • Elabora un plan de trabajo de acuerdo a 	<p>Apertura:</p> <p>El estudiante: Observa la película: “el padre de la novia” con el protagonista Steve Martin. Elabora una lista de las necesidades para la realización de una boda. Comenta en grupo, cuales son los aspectos que más les llamaron la atención.</p> <p>Desarrollo:</p> <p>El estudiante: Investiga y expone la clasificación de los eventos de negocios y sociales que existen. Realiza una práctica guiada por el facilitador el manejo y uso del equipo audiovisual que se</p>	<p>C: Lista de necesidades elaborada.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluacion. Rúbrica.</p>

<p>los requerimientos del cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica que los servicios ofrecidos para el evento correspondan al plan de trabajo establecido. • Elabora el instructivo para la llegada de los participantes. • Observa que las listas de verificación de los comités de organización correspondan a los servicios requeridos en el evento. • Comunica a los departamentos a través del instructivo para el recibimiento de los participantes. 	<p>encuentra en su planel.</p> <p>Trabaja en equipo investigando sobre los tipos de montaje de mesas y decoración para eventos de negocios y sociales.</p> <p>Expone lo investigado ante el grupo y a partir de ahí elabora un catalogo de montaje de mesas y decoración.</p> <p>Mediante una práctica autónoma realiza el montaje del equipo de audio para realizar los honores así mismo se traslada al laboratorio de cómputo donde instala el equipo audiovisual.</p> <p>Se sugiere la proyección de un tutorial sobre el cálculo de aforos: http://www.generalhotel.com</p> <p>Realiza una actividad de cálculo de aforo de un espacio previamente determinado como puede ser la cancha deportiva o un salón de clases con los datos que proporcione el facilitador.</p>	<p>P: El catalogo elaborado.</p> <p>D: El equipo audiovisual instalado.</p> <p>D: El aforo calculado.</p>	<p>Formativa:</p> <p>Coevaluación: Rúbrica.</p> <p>Coevaluación: Rúbrica.</p> <p>Coevaluación: Rúbrica.</p>
<p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Manejo de herramientas de cómputo. ▪ Tipos de montaje de mesas ▪ Equipo audiovisual. 	<p>Elabora una tabla que contenga los tipos de eventos y describen sus características.</p> <p>Selecciona algún evento que se lleve a cabo en su comunidad o en su entorno escolar y lo presenta ante el grupo.</p> <p>Con base en lo expuesto anteriormente realiza una lista de requerimientos para llevar a cabo el evento y elabora el presupuesto con la mejor opción de acuerdo a los requerimientos del cliente.</p> <p>Actividades del facilitador:</p>	<p>P: El evento presupuestado.</p>	

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Decoración ▪ Mantelería utilizada en eventos. ▪ Relaciones públicas. ▪ Calculo de aforos. 	<p>El estudiante contesta un cuestionario que contenga las siguientes preguntas: ¿Qué es un contrato? ¿Qué datos debe contener? ¿Para qué nos sirve? ¿Quiénes son los actores principales de la firma de un contrato? ¿Qué es una cláusula? ¿Qué otra cosa puede llevar?</p> <p>Expone ante el grupo un ejemplo de contrato y mediante la técnica de modelaje analiza sus elementos que lo integran.</p> <p>Con el presupuesto elaborado diseña un contrato donde realiza una representación de la celebración de un contrato donde se presenten anomalías o incumplimientos y las resuelvan de la mejor manera.</p> <p>Analiza la información que viene en la guía de aprendizaje del alumno sobre el plan de trabajo y resuelve las actividades que se plantean. Presenta los comités de trabajo, para llevar a cabo el plan de trabajo y cada uno describe sus funciones.</p> <p>Elabora las listas de verificación de las actividades a realizar por los comités. En plenaria elabora el instructivo para la llegada del grupo.</p>	<p>P: El contrato elaborado.</p> <p>P: El plan de trabajo realizado.</p> <p>P: Las listas de verificación correspondan a los servicios requeridos.</p> <p>D: el instructivo comunicado.</p>	<p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p> <p>Coevaluación: Matriz de valoración.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p>
--	--	---	--

			Coevaluación: Lista de cotejo.
	<p>Cierre:</p> <p>El estudiante: Trabajo en equipo: Diseña un evento de negocios o social, definiendo un curso de acción con pasos específicos que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del evento • Lugar y fecha del evento • Producto o servicio a comercializar • Estructura organizacional de la empresa. • Plan de trabajo (con todos sus elementos). • Promoción del evento • Escenografía • Presupuesto y análisis de costos • Estudio de factibilidad (el facilitador lo evaluará y dará el Visto Bueno acerca de la viabilidad del proyecto). • Integración de todos los formatos y actividades a realizar en el plan de trabajo 	D: El evento de negocios realizado	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M5S1/ED1-1</p>
<p>2. Supervisa el evento de negocios y sociales.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p>	<p>Apertura:</p> <p>El estudiante: Acude a un evento de negocios o social que se desarrolle en su comunidad y observa su desarrollo, toma notas y en sesión de clase se</p>		Diagnóstica:

<ul style="list-style-type: none"> • Aplica las políticas de acuerdo al convenio celebrado entre la empresa y el cliente. • Realiza la supervisión del evento de acuerdo al plan de trabajo y programa del día del evento. • Aplica un cuestionario a grupos de quejas y sugerencias al final del evento. • Elabora un reporte de fallas encontradas durante el evento para su canalización a los departamentos involucrados. 	<p>organiza una plenaria y comenta los aspectos más sobresalientes. Si no se llevara a cabo ningún evento en ese tiempo, el facilitador explica qué son las políticas de un contrato para celebrar un evento y los estudiantes hacen preguntas al respecto.</p> <p>Expresa su conclusión.</p>	<p>C: Participación en plenaria.</p> <p>C: La conclusión expresada.</p>	<p>Autoevaluación: Rúbrica.</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p>
<p>Saberes de la competencia: Manejo de herramientas de cómputo. Tipos de servicios para grupos y convenciones Servicio, equipo e instalaciones para reuniones y eventos especiales. Relaciones publicas</p>	<p>Desarrollo:</p> <p>El estudiante: Elabora un cuadro sinóptico con las características de los tipos de servicios para grupos y convenciones que existen en base a la exposición que realice su docente. Trabajo grupal, simula la ejecución de proyecto realizado en la competencia anterior de acuerdo a la estructura organizacional planteada, <i>Asumiendo una actitud constructiva dentro de distintos equipos de trabajo.</i></p> <p>Realiza la verificación de la aplicación de las políticas, de acuerdo al convenio celebrado entre la empresa y el cliente.</p> <p>Supervisa de acuerdo a lo estipulado en el plan de trabajo el día del evento.</p> <p>Aplica los cuestionarios al final del evento.</p> <p>Elabora un reporte de fallas encontradas en el evento y las canaliza a los departamentos correspondientes.</p>	<p>C: El cuadro sinóptico elaborado.</p> <p>D: Las políticas del convenio aplicado.</p> <p>D: La supervisión del evento realizada.</p> <p>D: Los cuestionarios aplicados.</p> <p>P: El reporte de fallas</p>	<p>Formativa:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación:</p>

		elaborado.	Lista de cotejo.
	<p>Cierre:</p> <p>El estudiante: Lleva a cabo una práctica integradora donde ejecuta de manera real, supervisando el evento de negocios y/o social que se haya elaborado.</p> <p>Trabajo individual: Elabora un informe detallado del evento realizado incluyendo los resultados obtenidos en la comercialización y/o promoción del producto o servicio realizado, así como también el estado de pérdidas y ganancias.</p>	<p>P: el evento de negocios y/o social supervisado.</p> <p>P: El informe sobre el evento realizado.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación: LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M5S1/EP1-2</p>

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO II

MÓDULO	V	Opera eventos de negocios, sociales y culturales.	HRS/SEMESTRE 192
SUBMÓDULO	II	Prepara los eventos culturales.	HRS/SEMESTRE 64
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL SUBMÓDULO	El estudiante es competente en la planificación de eventos culturales, atendiendo las necesidades del cliente sin descuidar la normatividad vigente, el medio ambiente y las normas de seguridad e higiene.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Planea el evento cultural.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Selecciona a través de una inspección del lugar la sede del evento cultural. • Cotiza los servicios, equipos y requerimientos adicionales. • Elabora el plan de trabajo de acuerdo a los requerimientos del cliente. • Verifica que el plan de trabajo elaborado 	<p>Apertura:</p> <p>El estudiante: Realiza una evaluación diagnóstica elaborada por el facilitador respecto a la competencia.</p> <p>Comenta si alguna vez han asistido a algún evento cultural y que compartan su experiencia con los demás compañeros.</p> <p>Analiza información impresa sobre diferentes eventos y les solicita que los clasifiquen de acuerdo a su criterio colocándolas en cartulinas.</p> <p>Trabajo grupal: Realiza una exposición pictográfica sobre lo realizado Opina sobre lo expuesto y lo comparan con otras participaciones.</p>	<p>C: La información clasificada.</p> <p>D: La exposición pictográfica realizada.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p>

<p>corresponda a los requerimientos del cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Presenta la propuesta al cliente de acuerdo sus requerimientos. 	<p>Desarrollo:</p> <p>El estudiante:</p> <p>Trabajo en equipo:</p> <p>Investiga acerca de los tipos de montaje de mesas y decoración para eventos culturales.</p>		<p>Formativa:</p>
	<p>Expone lo investigado ante el grupo y a partir de ahí elabora un catalogo de montaje de mesas y decoración.</p>	<p>C: El catalogo realizado.</p>	<p>Coevaluación: Rúbrica.</p>
<p>Saberes de la competencia:</p>	<p>Elabora una tabla que contenga los tipos de eventos y describe sus características según una investigación previa.</p>	<p>C: Tabla con tipos de eventos elaborada.</p>	<p>Coevaluación: Rúbrica.</p>
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manejo de herramientas de cómputo. ➤ Tipos de montaje de mesas ➤ Equipo audiovisual. ➤ Decoración. ➤ Mantelería utilizada en eventos. ➤ Relaciones públicas. 	<p>Selecciona una sede para organizar un evento.</p>	<p>D: La sede del evento seleccionado.</p>	<p>Coevaluación: Guía de observación.</p>
	<p>Con base en lo expuesto anteriormente elabora un plan de trabajo para llevar a cabo el evento y lo cotiza con la mejor opción de acuerdo a los requerimientos del cliente.</p>	<p>P: Los servicios y requerimientos cotizados. D: El plan de trabajo verificado.</p>	<p>Coevaluación: Lista de cotejo. Coevaluación: Guía de observación.</p>
	<p>Después realiza un análisis para checar la factibilidad del proyecto de acuerdo a los requerimientos del cliente. Realiza una plenaria para presentar la propuesta al cliente</p>	<p>D: La propuesta presentada.</p>	<p>Coevaluación: Guía de observación.</p>
	<p>Trabajo en equipo:</p> <p>Analizan la información sobre el plan de trabajo que viene en la guía de aprendizaje del alumno.</p>		

	<p>Se organizan los comités de trabajo, para llevar a cabo el plan y cada comité describe sus funciones.</p> <p>En plenaria elabora el instructivo para la llegada de los participantes</p> <p>Elabora las listas de verificación de las actividades a realizar por los comités.</p>	<p>P: El instructivo para la llegada elaborado.</p>	<p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p>
	<p>Cierre:</p> <p>El estudiante:</p> <p>En una práctica integradora se asegura que todo el evento planeado esté a punto para llevarse a cabo, definiendo un curso de acción con pasos específicos que contenga:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nombre del evento. • Lugar y fecha del evento. • Producto o servicio a comercializar (solo si aplica) • Estructura organizacional de la empresa. • Plan de trabajo (con todos sus elementos). • Promoción del evento. • Escenografía. • Presupuesto y análisis de costos. • Estudio de factibilidad (el facilitador lo evaluará y dará el Visto Bueno acerca de la viabilidad del proyecto). • Integración de todos los formatos y actividades a realizar en el plan de trabajo. 	<p>D y P: El proyecto de un evento cultural planeado.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M5S2/ED1-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M5S2/EP1-2</p>

<p>2. Organiza el evento cultural.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepara el material, equipo y mobiliario necesario para llevar a cabo el evento. • Aplica las políticas de acuerdo al convenio celebrado entre la empresa y el cliente. 	<p>Apertura:</p> <p>El estudiante: Visita un evento local que se desarrolle en su comunidad en ese tiempo. Observa su desarrollo, toma notas y en sesión de clase se organiza una plenaria y se comenta lo que observó. Si no es posible asistir a un evento, el estudiante hace preguntas sobre un contrato para celebrar un evento cuando el facilitador está llevando a cabo una explicación del mismo. Expresa sus conclusiones al grupo.</p>	<p>C: La conclusión expresada.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Realiza la supervisión del evento de acuerdo al plan de trabajo y programa del día del evento. • Obtiene información de los participantes sobre la calidad del evento aplicando un cuestionario de quejas y sugerencias al final del evento. • Elabora un reporte de fallas 	<p>Desarrollo:</p> <p>El estudiante: Trabajo individual: Investiga sobre las condiciones de servicio equipo e instalaciones que deben tener los aforos para realizar reuniones y eventos especiales. Elabora un listado de las condiciones de servicio de cada equipo que compone el aforo a utilizar. Simula la ejecución del proyecto realizado en la competencia anterior de acuerdo a la estructura organizacional planteada, <i>Asumiendo una actitud constructiva dentro de distintos equipos de trabajo.</i> Prepara el material, equipo y mobiliario,</p>	<p>C: Lista de condiciones de equipo</p> <p>D: El material, equipo y</p>	<p>Formativa:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p> <p>Coevaluación:</p>

<p>encontradas durante el evento para su canalización a los departamentos involucrados.</p>	<p>trabajando en forma colaborativa asumiendo una actitud constructiva aplicando sus conocimientos y desarrollando sus habilidades en la organización del evento cultural.</p>	<p>mobiliario preparado.</p>	<p>Guía de observación.</p>
<p>Saberes de la competencia: Manejo de herramientas de cómputo. Tipos de servicios para grupos y convenciones. Servicio, equipo e instalaciones para reuniones y eventos especiales. Relaciones públicas.</p>	<p>Realiza la verificación de la aplicación de las políticas, de acuerdo al convenio celebrado entre el centro de convenciones y el cliente.</p> <p>Realiza la supervisión de acuerdo a lo estipulado en el plan de trabajo el día del evento.</p> <p>Aplica los cuestionarios al final del evento para conocer la calidad del evento.</p> <p>Elabora un reporte de fallas encontradas en el evento y las canaliza a los departamentos correspondientes.</p>	<p>D: Las políticas del convenio aplicado.</p> <p>D: El evento supervisado.</p> <p>P: la información de los participantes obtenida.</p> <p>P: el reporte de fallas elaborado.</p>	<p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p>
	<p>Cierre:</p> <p>El estudiante: Trabajo en equipo: En una práctica integradora organiza el evento cultural y ejecuta todas las actividades anteriormente simuladas Elabora un informe detallado del evento realizado incluyendo los resultados obtenidos en la comercialización y/o promoción del producto o servicio realizado, así como también el estado de pérdidas y ganancias.</p>	<p>D Y P: Organiza el evento cultural</p> <p>P: El informe realizado.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M5S2/ED2-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M5S2/EP2-2.</p>

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO III

MÓDULO	V	Opera eventos de negocios, sociales y culturales.	HRS/SEMESTRE 192
SUBMÓDULO	III	Comercializa los eventos de negocios, sociales y culturales.	HRS/SEMESTRE 64
RESULTADO DE APRENDIZAJE DEL SUBMÓDULO	El estudiante es competente en la comercialización de eventos de negocios, sociales y culturales, atendiendo las necesidades del cliente sin descuidar la normatividad vigente, el medio ambiente y las normas de seguridad e higiene.		

COMPETENCIAS PROFESIONALES	ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS PARA EL LOGRO DE LAS COMPETENCIAS.	EVIDENCIAS	ELEMENTOS PARA LA EVALUACIÓN
<p>1. Planea la comercialización de los eventos de negocios, sociales y culturales.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Detecta las oportunidades y amenazas comerciales segmentando el mercado. • Analiza las fortalezas y debilidades de acuerdo a los eventos programados • Elabora un plan de mercadotecnia de 	<p>Apertura:</p> <p>El estudiante: Lleva a la clase folletos, revistas, periódicos y publicaciones en general donde este promocionado cualquier evento de negocios social y/o cultural.</p> <p>Trabajo en equipo: Elabora una exposición pictográfica con los anuncios recortados y pegados en una cartulina en la pared del aula de clase. Cada equipo observa las cartulinas de los demás y un representante de cada uno explica a los compañeros de clase cuales fueron los eventos que encontraron de que tipo y sus características.</p> <p>Trabajo grupal: Comenta en plenaria sobre los aspectos más sobresalientes de la exposición realizada. Participa en una sesión de preguntas y respuestas.</p>	<p>C: Exposición pictográfica realizada.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p>

<p>acuerdo a los resultados del análisis FODA.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diseña estrategias y materiales para la promoción de acuerdo al plan de mercadotecnia. <p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Principios básicos de mercadotecnia ➤ Manejo de herramientas de cómputo. ➤ Relaciones públicas. 	<p>Desarrollo:</p> <p>El estudiante:</p> <p>Trabajo individual:</p> <p>Analiza la información sobre los principios básicos de mercadotecnia, conceptos principales y la funcionalidad del análisis FODA que le proporciona el facilitador. A partir de ahí elabora un mapa conceptual con lo aprendido sobre mercadotecnia.</p> <p>Elabora un análisis FODA de su propia persona.</p> <p>Selecciona un evento y partir de ahí detecta las fortalezas y oportunidades de un evento y elabora un plan de mercadotecnia</p> <p>Trabajo en equipo:</p> <p>De acuerdo a los resultados del análisis FODA, diseña las estrategias y los materiales para el plan de mercadotecnia de acuerdo al evento seleccionado y que contenga lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Análisis de situación. • Objetivos. • Segmentación del mercado. • Estrategias. • Materiales. • Costos. • Control. 	<p>C: Mapa conceptual de mercadotecnia.</p> <p>D: El análisis FODA realizado.</p> <p>P: El plan de mercadotecnia elaborado.</p> <p>D: Las estrategias y materiales para la promoción diseñadas.</p>	<p>Formativa:</p> <p>Autoevaluación: Rúbrica.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p>
	<p>Cierre:</p> <p>El estudiante:</p> <p>Trabajo individual:</p> <p>Acatan las observaciones correspondientes y</p>		<p>Sumativa:</p>

<p>Tipos de servicios para grupos y convenciones</p> <p>Servicio, equipo e instalaciones para reuniones y eventos especiales.</p> <p>Relaciones públicas.</p>	<p>Cierre:</p> <p>El estudiante:</p> <p>Promociona los eventos de negocios, sociales y culturales de acuerdo al plan de mercadotecnia elaborado.</p> <p>Utiliza los medios de comunicación de acuerdo al tipo de promoción que selecciono para el evento.</p> <p>Verifica que la promoción realizada sea la apropiada para la captación de clientes.</p> <p>Elabora un informe detallado del evento realizado incluyendo los resultados obtenidos en la comercialización y/o promoción del producto o servicio realizado, así como también el estado de pérdidas y ganancias.</p>	<p>D y P: los eventos promocionados.</p> <p>D: Los medios de comunicación utilizados.</p> <p>D: La promoción del evento verificada.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación:</p> <p>LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M5S3/EP1-2.</p> <p>GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M5S3/ED1-2.</p>
<p>3. Realiza eventos de negocios, sociales y culturales.</p> <p>Atributos de la Competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verifica que la selección del lugar este de acuerdo con el plan de mercado para llevar a cabo el evento. • Ejecuta el plan de mercadotecnia de 	<p>Apertura:</p> <p>El estudiante:</p> <p>Trabajo grupal:</p> <p>Enlista las actividades que considera se tienen que llevar a cabo para realizar algún evento de su comunidad.</p> <p>Expone su trabajo de manera individual y auxiliados por el facilitador, construyen una lista general con todas las actividades que se enlistaron.</p> <p>Desarrollo:</p> <p>El estudiante:</p>	<p>C: Las actividades enlistadas.</p>	<p>Diagnóstica:</p> <p>Autoevaluación:</p> <p>Rúbrica.</p> <p>Formativa:</p>

<p>acuerdo al contrato establecido entre el prestador de servicios y el cliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elabora el reporte de seguimiento de acuerdo al plan de mercadotecnia establecido. • Elabora un cuestionario al cliente sobre el servicio proporcionado durante el evento. 	<p>Trabajo grupal: Selecciona un evento y de acuerdo a lo que desea realizar, selecciona el lugar apropiado para ello. Se traslada y verifica que la selección del lugar esté de acuerdo con el plan de mercadotecnia.</p> <p>Ejecuta el plan de mercadotecnia de acuerdo al contrato establecido llevando a cabo un evento de negocios, social o cultural que haya seleccionado incluyendo la promoción del mismo.</p> <p>Elabora un reporte de seguimiento de acuerdo al plan de mercadotecnia establecido. Durante el evento aplica un cuestionario a los clientes sobre el servicio proporcionado.</p>	<p>D: La selección del lugar verificada.</p> <p>D: El plan de mercadotecnia ejecutado.</p> <p>P: El reporte de seguimiento elaborado.</p> <p>P: Los cuestionarios aplicados.</p>	<p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Guía de observación.</p> <p>Coevaluación: Lista de cotejo. Coevaluación: Lista de cotejo.</p>
<p>Saberes de la competencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mercadotecnia. • Herramientas de cómputo. • Manejo de Internet. • Relaciones públicas. 	<p>Cierre: El estudiante: Trabajo en equipo, asumiendo una actitud constructiva, elabora un reporte final del evento realizado que contenga lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Datos técnicos. • Decir si se cumplió con el objetivo del evento. • Numero de participantes. • Fotografías del evento. • Cuestionarios aplicados. • Situación financiera. • Conclusiones finales. 	<p>Sumativa:</p> <p>P: El reporte final elaborado.</p>	<p>Sumativa:</p> <p>Heteroevaluación: GUIA DE OBSERVACIÓN: TTUR-04/M5S3/ED2-2. LISTA DE COTEJO: TTUR-04/M5S3/EP2-2.</p>

MÓDULO I: Proporciona servicios de información turística.	
SUBMÓDULO	MATERIALES DE APOYO DIDÁCTICO
I. Proporciona la información de los atractivos turísticos de la región.	<ul style="list-style-type: none"> • Modulo portátil para información turística. • Transporte escolar. • Vestuario para escenificaciones. • Bicicletas de montaña. • Equipo de seguridad para recorridos en zona rural. • NOM TUR 09- 2002. • NOM – 011- TUR – 2001
II. Proporciona la información del Patrimonio Turístico Nacional.	<ul style="list-style-type: none"> • Modulo portátil para información turística. • Transporte escolar. • Vestuario para escenificaciones. • Bicicletas de montaña. • Equipo de seguridad para recorridos en zona rural. • NOM TUR 09- 2002 • NOM – 011- TUR – 2001

III. Proporciona la información sobre los servicios de las empresas turísticas de su región.

- Modulo portátil para información turística.
- Transporte escolar.
- Vestuario para escenificaciones.
- Bicicletas de montaña.
- Equipo de seguridad para recorridos en zona rural.
- NOM TUR 09- 2002
- NOM – 011- TUR – 2001

IV. Proporciona la información de las actividades del Turismo alternativo.

- Modulo portátil para información turística.
- Transporte escolar.
- Vestuario para escenificaciones.
- Bicicletas de montaña.
- Casas de campaña.
- Equipo de seguridad para recorridos en zona rural.
- NOM TUR 09- 2002
- NOM – 011- TUR – 2001

MÓDULO II: Atiende al cliente en establecimientos de hospedaje.

SUBMÓDULO	MATERIALES DE APOYO DIDÁCTICO
I. Registra las reservaciones de clientes.	<ul style="list-style-type: none">• Software Hotelero.• Mostrador.• Sala.• Papelería membretada.• Papelería de oficina.• Teléfono.• Guía de aprendizaje del alumno M2S1.• Instrumentos de evaluación M2 S1.• Transporte escolar• NOM – 10 – TUR – 1999 UTUR 1098.01
II. Controla el registro del huésped.	<ul style="list-style-type: none">• Software Hotelero.• Mostrador.• Sala.• Papelería membretada.• Papelería de oficina.• Teléfono.• Guía de aprendizaje del alumno M2S2.• Instrumentos de evaluación M2 S2.• Rack de llaves.• Buzón de sugerencias.• Transporte escolar.
III. Prepara las habitaciones para su uso.	<ul style="list-style-type: none">• Software Hotelero.• Mostrador.• Sala.• Papelería membretada.• Papelería de oficina.• Teléfono.

- Guía de aprendiz del alumno M2S3.
- Instrumentos de evaluación M2 S3.
- Buzón de sugerencias.
- Transporte escolar.
- Utensilios de limpieza.
- Químicos para limpieza.
- Equipos de limpieza.
- Materiales de limpieza.

MÓDULO III: Prepara Alimentos y Bebidas

SUBMÓDULO	MATERIALES DE APOYO DIDÁCTICO
I. Elabora los platillos.	<ul style="list-style-type: none">➤ 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.➤ Guía didáctica del Módulo III.➤ Cartel de tipos de cortes de res y cerdo.➤ Estufa con 4 quemadores y plancha.➤ Mesas de trabajo.➤ Palas.➤ Machacador de frijoles.➤ Cazuelas de diferentes tamaños.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tablas para picar de poliuretano de 45 x 25 x 5. ➤ Exprimidor de jugos manual.
<p>II. Prepara las bebidas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Indumentaria de bar. ➤ Utensilios de bar especificado en guía didáctica modulo III ➤ Equipo de bar 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 bebidas ➤ Guía didáctica del Módulo III. ➤ Licuadora domestica de 3 pasos. ➤ Picahielo de una punta. ➤ Picahielo de cinco puntas. ➤ Coctelera de mano de acero inoxidable. ➤ Vaso mezclador. ➤ Jigger de una onza. ➤ Martillo para hielo frapeé.

- Cuchillo pelador o mondador.
- Exprimidor de jugos manual.
- Exprimidor de jugos eléctrico doméstico.
- Saca corchos de palanca.

MÓDULO IV: Proporciona servicios de Alimentos y Bebidas

SUBMÓDULO	MATERIALES DE APOYO DIDÁCTICO
I. Atiende al cliente en alimentos.	<ul style="list-style-type: none">➤ 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.

II. Atiende al cliente en bebidas.

- Indumentaria de bar.
- Utensilios de bar especificado en guía didáctica módulo III
- Equipo de bar en guía didáctica módulo III
- Materia prima para la elaboración de alimentos.
- Indumentaria del bar
- Utensilios de bar especificado en guía didáctica módulo 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 bebidas
- Guía didáctica del Módulo III

MÓDULO V: Opera eventos de negocios, sociales y culturales

SUBMÓDULO	MATERIALES DE APOYO DIDÁCTICO
I. Prepara los eventos de negocios y sociales	<ul style="list-style-type: none">➤ Mesas➤ Tablones➤ Sillas➤ Mantelería➤ Plaqué➤ Escritorios➤ Suministros de limpieza➤ Equipo audio visual➤ Equipo de computo➤ Templetes➤ Pintura➤ Brochas➤ Rodillos➤ Mantas➤ Lonas➤ Carpas➤ Ornamentación➤ Artículos de oficina➤ Norma CTUR0596.01➤ Equipo de impresión y fotocopiado➤ Salón para eventos➤ Laboratorio de Turismo➤ Transporte escolar➤ Uniformes➤ Papelería en general➤ Equipo de iluminación➤ Rotafolios➤ Pantallas

	<ul style="list-style-type: none">➤ Franelógrafos➤ Podium➤ Extensiones y conexiones eléctricas➤ Letreros de protección civil➤ Extintores➤ Molletones➤ Cubre sillas➤ Listones➤ Bambalinas➤ Cortinas➤ Cortineros➤ Focos➤ Agua➤ Embotellada➤ Fruteros➤ Dulceros➤ Aire acondicionado➤ Ventiladores➤ CTUR0596.01
<p>II. Prepara los eventos culturales.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Mesas➤ Tablones➤ Sillas➤ Mantelería➤ Plaqué➤ Escritorios➤ Suministros de limpieza➤ Equipo audio visual➤ Equipo de computo➤ Templetes➤ Pintura➤ Brochas

- Rodillos
- Mantas
- Lonas
- Carpas
- Ornamentación
- Artículos de oficina
- Norma **CTUR0596.01**
- Equipo de impresión y fotocopiado
- Salón para eventos
- Laboratorio de Turismo
- Transporte escolar
- Uniformes
- Papelería en general
- Equipo de iluminación
- Rotafolios
- Pantallas
- Fanelógrafos
- Podium
- Extensiones y conexiones eléctricas
- Letreros de protección civil
- Extintores
- Molletones
- Cubre sillas
- Listones
- Bambalinas
- Cortinas
- Cortineros
- Focos
- Agua
- Embotellada
- Fruteros
- Dulceros

	<ul style="list-style-type: none">➤ Aire acondicionado➤ Ventiladores.➤
III. Comercializa los eventos de negocios, sociales y culturales.	<ul style="list-style-type: none">➤ Transporte escolar➤ Equipo de audio para publicidad➤ Papelería membretada➤ Papelería de oficina.➤ Norma CTUR0596.01

FUENTES DE INFORMACIÓN BÁSICA Y COMPLEMENTARIA

MÓDULO I

- Boullón, Roberto C. *Las Actividades Turísticas y Recreacionales*. Editorial Trillas.
- Casasola, Luis. *Turismo y Ambiente*. Editorial Trillas.
- Cervantes, Eduardo. *Primeros auxilios. La oportunidad de salvar una vida*. Editorial Trillas.
- Molina E., Sergio. *Turismo y Ecología*. Editorial Trillas.
- *Videos Promocionales del Estado*.
- Zamudio Tiburcio, Álvaro. *Manual de Urgencias de la Cruz Roja*. Editorial Trillas.
- Zamorano Casal, Francisco Manuel (2002). *Turismo Alternativo*. Editorial Trillas.

Recursos de Internet:

- www.boletin-turistico.com
- www.catalogo.mecon.gov.ar/fulltext/dicc.php
- www.dequate.com
- www.mallorcawebsite.com

MÓDULO II

- Barragán del Río, Luís. *Hotelería*. Editorial Instituto Politécnico Nacional.
- Báez Casillas, Sixto. *Hotelería*. Editorial CECSA.
- Di Muro, Luís. *Manual práctico de Recepción Hotelera*. Editorial Trillas.
- S. Gray, William, C. Liguori, Salvatore. *Hoteles y Moteles*. Editorial Trillas.
- Acerenza, Miguel Ángel. *Promoción Turística, un enfoque metodológico*. Editorial Trillas.

- Boullón, Roberto. *Las actividades turísticas y recreacionales*.
- De la Torre, Francisco (1990). *Administración Hotelera Primer Curso*. México, Editorial Mc. Graw Hill.
- Foster, Dennis L (1990). *Ventas y Mercadotecnia para el Profesional de Turismo*. México, Editorial Mc. Graw Hill.
- Perrin, Denno (1990). *La Hotelería*. México, Editorial Fondo de Cultura Económica.

Recursos de Internet:

- www.boletin-turistico.com
- www.catalogo.mecon.gov.ar/fulltext/dicc.php
- www.dequate.com
- www.mallorcawebsite.com
- www.sectur.gob.mx

MÓDULO III

Bibliografía

- Martín. **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 Río, Luís. **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.
- Álvarez Spilberg, José. *La viña, la vid y el vino*. 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 cócteles*. Editorial Ediciones Euro México, S.A. de C.V.
- Gamboa, Benjamín. *Cultura Gastronómica*. Editorial Diana.
-

Páginas electrónicas

- gourmet.com
- utilísima.com

MÓDULO IV

Bibliografía

- Sutherland, Douglas. *Servicio de Restaurantería*. Editorial Trillas.
- Dahmer, Sondra J., Kahl, Kart W. *Manual para Meseros*. Editorial Trillas.
- Reay, Julia. *Restaurantería Básica*. Editorial Trillas.
- William B., Martín. *Guía de Servicios en Restaurantes*. Editorial Trillas.
- De Esesarte Gómez, Esteban. *Higiene en Alimentos y Bebidas*. Editorial Trillas.
- Lesur, Luís. *Manual de Vinos y Licores*. Editorial Trillas.

- Álvarez Asperó, José. *La Viña, La Vid y El Vino*. Editorial Trillas.
- Barragán del Río, Luís. *Hotelería*. Editorial Instituto Politécnico Nacional.
- Marrito. *El Espíritu de Servir*. Editorial Trillas.
- Pérez Mercado, Senón. *Diccionario Gastronómico*. Editorial Trillas.

Páginas electrónicas

- www.boletin-turistico.com
- www.catalogo.mecon.gov.ar/fulltext/dicc.php
- www.dequate.com
- www.mallorcawebsite.com

MÓDULO V

- Acerenza, Miguel Ángel. *Agencia de Viajes*. Editorial Trillas.
- *Antoogías de Agencia de Viajes* del Instituto Politécnico Nacional
- Barragán del Río, Luís. *Hotelería*. Editorial Instituto Politécnico Nacional.
- Buendía, Juan Manuel. *Organización de Reuniones*. Editorial Trillas.
- Bell L., Martín. *Mercadotecnia, concepto y estrategia*. Editorial CECSA.
- Cárdenas Tábares, Fabio. *Comercialización del Turismo*. Editorial Trillas.
- Cravioto Magallón, Tonatiuh. *Organización de Congresos y Convenciones*. Editorial Trillas.
- De la Torre, Francisco. *Agencia de Viajes y Transportación*. Editorial Trillas.
- Richero, Alicia. *Eventos*. Editorial Trillas.
- Secretaría de Turismo. *Operación de Turismo Receptivo y Nacional*. Editorial Limusa.

Recursos Web

- <http://www.exposwtc.com>
- <http://www.conocer.gob.mx>
- <http://www.sectur.gob.mx>
- <http://www.cosdac.sems.gob.mx>
- <http://www.dgeti.sep.gob.mx>
- <http://www.generalhotel.com>