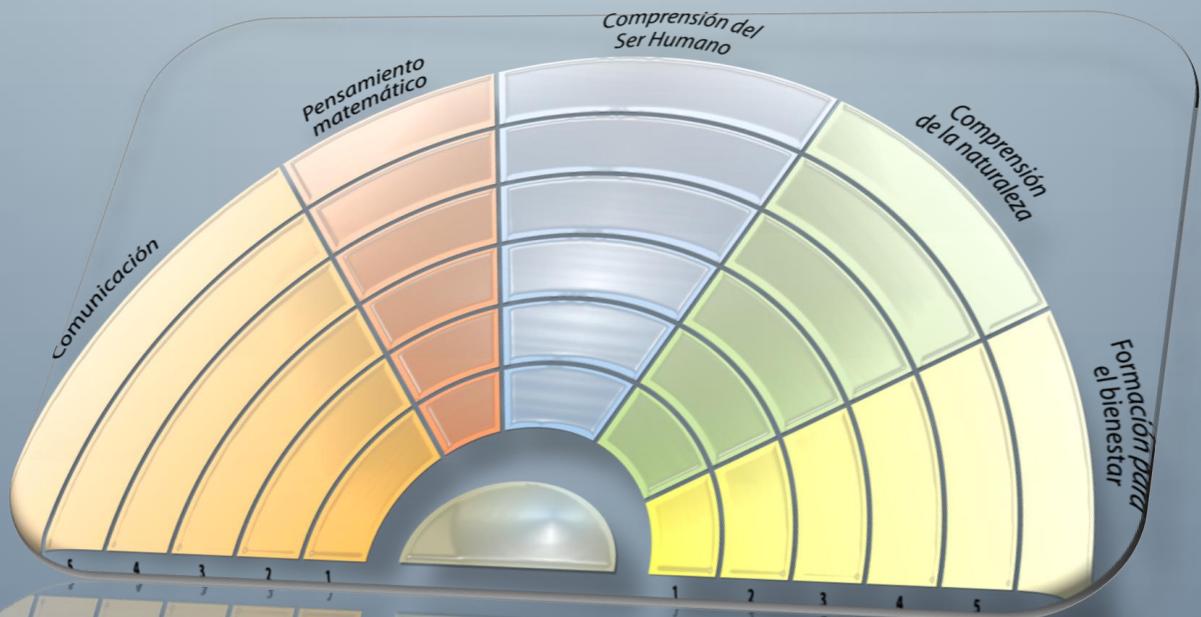




UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

SISTEMA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

BACHILLERATO GENERAL POR COMPETENCIAS



TRAYECTORIA DE APRENDIZAJE
ESPECIALIZANTE (TAE) DE:
SERVICIOS TURÍSTICOS

PROGRAMA DE LA UNIDAD DE
APRENDIZAJE DE:
MANEJO DE ALIMENTOS Y
BEBIDAS



BACHILLERATO GENERAL POR COMPETENCIAS

Nombre de la TAE: **Servicios turísticos**

Programa de curso

I.- Identificación del curso

Nombre de la Unidad de Aprendizaje:	Manejo de alimentos y bebidas¹
-------------------------------------	--

Ciclo	Fecha de elaboración
4to.	Noviembre 2009

Clave	Horas de teoría	Horas de práctica	Total de horas	Valor de créditos
	12	45	57	5

Tipo de curso	CT (Curso Taller)
Conocimientos previos	Elaboración y manipulación de alimentos y bebidas

Área de formación	Especializante
-------------------	-----------------------

II.- Presentación

En este curso-taller, se abordarán temas esenciales de cómo la gastronomía es caracterizada por diversas culturas, que a través de los tiempos han marcado y variado los platillos sobresaliendo inmensidad de sabores. Se pretende que en esta unidad de aprendizaje el alumno desarrolle habilidades y destrezas para que puedan manipular tanto alimentos como bebidas tomando en cuenta la importancia de la higiene en la preparación de estos, su combinación, los tipos de presentación, de platillos y de diversas comidas regionales y nacionales.

Dentro de la gastronomía y del turismo es elemental, conocer cuales han sido las influencias de otros países según sus tradiciones, costumbres de alimentación, características de preparación, experiencia de cocina, variantes, utilización de especies, etc. para analizar como es nuestra gastronomía mexicana. En la preparación de ciertos platillos es importante saber cuáles son los ingredientes adecuados, así como sus cantidades y proporciones, para poder aplicar estrategias de presentación dependiendo del alimento. En lo que respecta en la preparación de bebidas, existe una variedad de técnicas para realizar las combinaciones e ingredientes adecuados y obtener bebidas deliciosas. En la diversidad de platillos y servicios de alimentos y bebidas, es importante aplicar tanto técnicas y conocer los diversos manuales que permitan dar un servicio de calidad al cliente.

¹ Programa evaluado por el Consejo para la Evaluación de la Educación Tipo Media Superior A.C. (COPEEMS) mediante Dictamen de fecha 16 de febrero del 2011



III.- Competencia genérica

Comprensión del ser humano y ciudadanía

IV.- Objetivo general

Al término del curso el alumno será capaz de elaborar y presentar alimentos y bebidas, en el ámbito de la gastronomía de la región.

V.- Competencias específicas

Elabora alimentos y bebidas que integren un menú con base en la gastronomía de la región para prestar un servicio de calidad.

VI.- Atributos de la competencia

Conocimientos (saberes teóricos y procedimentales)

- Manejo apropiado de alimentos y bebidas de la región.
- Historia y evolución de la gastronomía nacional y local.
- Presentación de diferentes platillos y bebidas.
- Excelencia y calidad en el servicio.

Habilidades (saberes prácticos)

- Solucionar problemas específicos en su área de trabajo cuando se requiera
- Trabajar de forma colaborativa y autónoma.

Actitudes (Disposición)

- Ser propositivo y seguro en su desempeño, y manteniendo la preocupación constante por actualizarse en la obtención de vocabulario adecuado a cada una de las áreas el ámbito laboral.

Valores (Saberes formativos).

- Mantener una tendencia a la mejora continua y la atención esmerada en el servicio. Puntualidad y valorar la necesidad de integración en el trabajo.
- Responsabilidad, previsor y honesto. Valorará el aprendizaje continuo y actuará en sus responsabilidades con honradez y transparencia.

VII.- Desglose de módulos

Módulo I: Historia de la gastronomía en México

Conceptos básicos de la gastronomía

- a) Antecedentes a nivel nacional
- b) La gastronomía y el turismo

Módulo II: Manejo de alimentos y bebidas

- a) Preparación de bebidas nacionales e internacionales
- b) Buenas prácticas de manufactura en alimentos
- c) Técnicas elementales de cocina
- e) Cocina regional, nacional e internacional

Módulo III. Presentación de alimentos

- a) Técnicas de servicio

b) Montaje

Módulo IV: Servicio y excelencia

- a) Atención al cliente
- b) Técnicas para el servicio de restaurantes, bares y banquetes.
- c) Clasificación del equipo y utensilios para el servicio de alimentos y bebidas.
- d) Políticas, reglamentos y manuales de procedimientos de los establecimientos para el servicio de alimentos y bebidas.

VIII.- Metodología de trabajo

La metodología sugerida para este curso-taller será por medio de estrategias de enseñanza-aprendizaje, caracterizadas por el logro de competencias, de las cuales intervendrá tanto el profesor como el alumno, con exposiciones de temas principales, organizando y guiando actividades previas, de aprendizaje e integrales. La participación y trabajo será colaborativo en la realización de exposiciones, practicas, investigaciones de campo, etc.

Se recomienda planificar prácticas que les permita obtener experiencias para su aprendizaje significativo, estas podrán realizarse en el aula y en la propia escuela.

IX.- Evaluación del aprendizaje

Producto de aprendizaje por módulo	Criterios de evaluación
Historia de la gastronomía en México Collage, línea del tiempo. Manejo de alimentos y bebidas Presentación de Alimentos Servicio y excelencia Exposición del manejo y presentación de entrada, plato fuerte, postre y bebida. Técnica y montaje de la calidad del servicio	Satisfactorio del 100 al 80 % Insatisfactorio del 79 % o menor En la presentación se calificará la presentación y degustación del platillo y la bebida.

X.- Ámbito de aplicación de la competencia

El alumno demostrará las competencias adquiridas en la presentación de los platillos de su localidad ante grupos.

XI.- Ponderación de la evaluación

El curso incluye partes teóricas, tendrá que evaluarse la competencia, habilidades y destrezas del alumno en el montaje y preparación de los alimentos y bebidas, específicamente en el ámbito gastronómico.

Línea del tiempo y collage (25%), Exposición, Manejo de alimentos y bebidas (25%), Exposición, Preparación de alimentos y bebidas (25%), Técnica y montaje de la calidad del servicio (25%)



XII.- Acreditación

La calificación será numérica, a partir del análisis de la ponderación de los productos de aprendizaje

XIII.- Bibliografía

A) Básica

- Bachs, E. *Enciclopedia practica profesional de turismo, hoteles y restaurantes*, Barcelona: Grupo océano.
- Birchifield, John C. (1991), *Manual de Operaciones para el servicio de Alimentos* en los Hoteles, Restaurantes e Instituciones, Diana
- Durán García Carlos, (1995) *El restaurant como empresa*. México: Trillas.
- Leonie Comblence, Lambertiene (2000) *Alimentos y bebidas, higiene, manejo y preparación*, México: CECSA
- Manuales de la Secretaria de Turismo. Editorial Limusa-SECTUR
- Ramos Martin, Fernando Pablo (1994) *Alimentos y bebidas Producción I*. México: Mc Graw-hill.
- Ramos, Fernando. (1995). *Administración de Alimentos y Bebidas*, México: CECSA.
- Sandra J. Dahmer; Kurt W. Kahl. (1993) *Manual para meseros México* : Trillas
- Youshimatz Nava, Alfredo (2006) *Control de costos de alimentos y bebidas* Primera Edición, México: Trillas.

B) Complementaria

- De la Torre, *Administración Hotelera* (Alimentos y Bebidas), México: Trillas
- Durón, Carlos. (1998), *El Restaurante como Empresa*, México: Trillas
- Lara, Jorge. (1990), *Dirección de Alimentos Y Bebidas en Hoteles*, México: LIMUSA Megabyte
- Conalep. (1995) *Seguridad, Higiene y Mejoramiento*, México, ISBN-970-06-0688-0, CONALEP

Elaborado por:

Nombre	Escuela
Elvira Romero Beltrán	Escuela Vocacional
Adrián Gutiérrez Hernández	

Asesoría pedagógica

Mtra. Patricia Esmeralda Huizar Ulloa	Dirección de Educación Propedéutica
---------------------------------------	-------------------------------------

Coordinación y revisión general

Mtra. María de Jesús Haro del Real	DEP@sems.udg.mx
------------------------------------	-----------------

