

SEP

SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



Subsecretaría de Educación Media Superior
Coordinación Sectorial de Desarrollo Académico

COMITÉS INTERINSTITUCIONALES DE FORMACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA

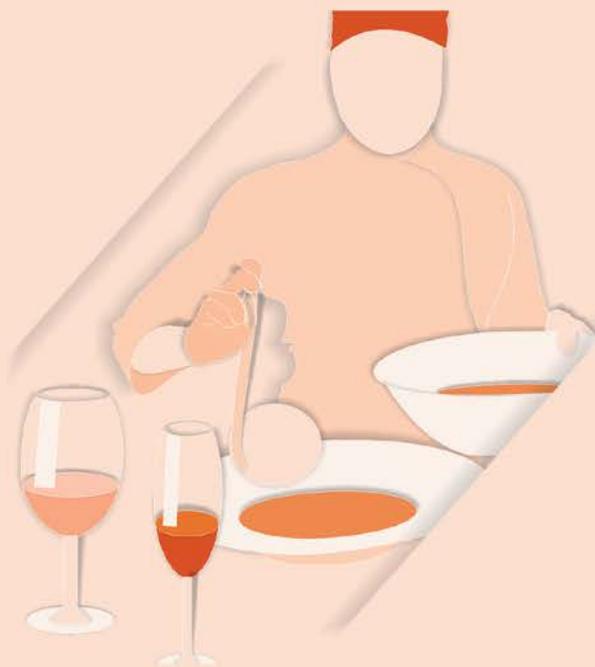
PROGRAMA DE ESTUDIOS DE LA CARRERA TÉCNICA

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

SERVICIOS 1

CARRERA COMÚN

Acuerdo 653



DIRECTORIO

Aurelio Nuño Mayer

SECRETARIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Rodolfo Tuirán Gutiérrez

SUBSECRETARIO DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

Daniel Hernández Franco

COORDINADOR SECTORIAL DE DESARROLLO ACADÉMICO DE LA SEMS

César Turrent Fernández

DIRECTOR GENERAL DE EDUCACIÓN TECNOLÓGICA AGROPECUARIA

Carlos Alfonso Morán Moguel

DIRECTOR GENERAL DE EDUCACIÓN TECNOLÓGICA INDUSTRIAL

Ramón Zamanillo Pérez

DIRECTOR GENERAL DE EDUCACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MAR

Bonifacio Efrén Parada Arias

DIRECTOR GENERAL DE CENTROS DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO

Sayonara Vargas Rodríguez

COORDINADORA NACIONAL DE ORGANISMOS DESCENTRALIZADOS ESTATALES DE CECYTES

Candita Victoria Gil Jiménez

DIRECTORA GENERAL DEL COLEGIO NACIONAL DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA

CRÉDITOS

COMITÉ TÉCNICO DIRECTIVO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

Daniel Hernández Franco / Coordinador Sectorial de Desarrollo Académico
Francisco Calderón Cervantes / Director Técnico de la DGETA
Carolina Armenta Bojórquez / Directora Técnica de la DGETI
Victor Manuel Rojas Reynosa / Director Técnico de la DGECyTM
Alejandra Ortiz Boza / Directora Técnica de la DGCFT
María Elena Salazar Peña / Secretaria de Desarrollo Académico y de Capacitación del CONALEP

COORDINADORES DEL COMPONENTE DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Daniel López Barrera / Asesor en Innovación Educativa / CoSDAc
Silvia Aguilar Martínez / Coordinadora Pedagógica del PROFORHCOM / CoSDAc
Cristina Araya Umaña / Asesor SEMS / CoSDAc
Oscar Samuel González Ochoa / Asistente del PROFORHCOM / CoSDAc

COORDINADORES DEL COMITÉ PEDAGÓGICO

Lucía María Luisa Martínez Rinconcillo / DGETI
Aida Sánchez Escamilla / DGECyTM

PARTICIPANTES DEL COMITÉ DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE LA CARRERA DE TÉCNICO EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Rosa Isela Amescua Cerda / DGECyTM
Cynthia Pimentel Valenzuela / DGCFT
Edna Nalleli Loera Ramírez / CECyTE
José Antonio Abonce Vázquez / DGETI
Diana Isis De la Sancha Flores / DGECyTM
Freddy Díaz Abarca / CONALEP
María Elena León Tarín / DGCFT
Nancy Azucena Ramírez Contreras / DGETA
Roque Márquez Pérez / DGETI
Cesar Octavio Arana Flores / DGECyTM
Ramón De Haro Llamas / DGETI
Clara Luz Medina Pérez Tejada / DGECyTM
Salvador Euán Castillo / DGETI

DISEÑO GRÁFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

Edith Nolasco Carlón / CoSDAc

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Julio, 2016.

PARTICIPACIÓN DEL SECTOR PRODUCTIVO

ENTREVISTAS.

Hotel Meliá Puerto Vallarta / Puerto Vallarta, Jal.
Café Vinalia / Parras de la Fuente, Coah.
Mariscos El Crustáceo Pachuca / Parras De La Fuente, Coah.
Hotel la Casona del Banco / Parras De La Fuente, Coah.
Banquetes Ismael / Parras de La Fuente, Coah.
Hotel rincón del Montero / Parras de la Fuente, Coah.
Holiday Inn Campeche / Campeche, Campeche.
Restaurante Toks / Campeche, Campeche.
Taco Mariachi / Campeche, Campeche.
Restaurante Scattola / Campeche, Campeche.
Expo Mundo Imperial / Acapulco, Gro.
Princess-Pierre-Resort Mundo Iperial / Acapulco, Gro.
Hotel Krystal Beach Acapulco / Acapulco, Gro.
Universidad Cegain Acapulco / Acapulco, Gro.
Texas Ribs / Acapulco, Gro.
Hotel Krystal Beach Acapulco / Acapulco, Gro.
Mariscos El Potente / León, Gto.
Hospital Regional León / León, Gto.
Restaurante la Nueva Estancia / León, Gto.
Canirac / León, Gto.
Vips / León, Gto.
Apple Beebs Acapulco Interior Galerías Diana / Acapulco, Gro.
Italianis / Acapulco, Gro.
Woolworth Café / Acapulco, Gro.
Sanborn'S / Acapulco, Gro.
Tiendas Chedraui / Acapulco, Gro.
Villa del Palmar / Nuevo Vallarta, Nayarit.
La Cevichería / Nuevo Vallarta, Nayarit.
Hotel Marival Resort & Suites / Nuevo Vallarta, Nayarit.

Restaurante Sardinias / Bucerías Nayarit.
Restaurante Toscana Mía / Bucerías Nayarit.
Vip'S / Ciudad de México
Mesón Del Molinero / Ciudad de México
Sanborn'S / Ciudad de México
Tok'S / Ciudad de México
Hotel Simil Plaza – Restaurante El Chicote / Ciudad de México
Restaurante El Dorado / Jeréz, Zacatecas
El Huicholito / Jeréz, Zacatecas
Hotel Jardín / Jeréz, Zacatecas
Restaurante La Cofradía / Jeréz, Zacatecas
Los Faroles Pizza y Pollo / Jeréz, Zacatecas
Restaurant-Bar Don Beto / Jeréz, Zacatecas
Mi Tierra Restaurante / Jeréz, Zacatecas
Lahas Delhi Cocina & Café / Jeréz, Zacatecas
El Camarón Loco Restaurante / Veracruz, Veracruz
Mariscos El 7 Mares / Veracruz, Veracruz
Casino Caliente / Veracruz, Veracruz
Madisson / Veracruz, Veracruz
El Árbol Rojo / Veracruz, Veracruz
Super Salads / Veracruz, Veracruz
Soriana Administración / Veracruz, Veracruz
La Doña Foodtruck / Veracruz, Veracruz
Pollo Feliz / Veracruz, Veracruz
Llena Tu Loko / Veracruz, Veracruz
Hotel Villa Florida / Veracruz, Veracruz
Las 3 Regiones / Veracruz, Veracruz
Instituto de Alta Cocina y Repostería / Veracruz, Veracruz

Especialista del sector productivo

Víctor Hugo López Pérez/BEEF BAR México / CDMX

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	6
1 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CARRERA	
1.1 Estructura Curricular del Bachillerato Tecnológico	9
1.2 Justificación de la carrera	10
1.3 Perfil de egreso	12
1.4 Mapa de competencias profesionales de la carrera de Técnico en	14
1.5 Cambios principales en los programas de estudio	15
2 MÓDULOS QUE INTEGRAN LA CARRERA	
Módulo I - Prepara bases culinarias	18
Módulo II - Prepara alimentos de acuerdo al recetario base	29
Módulo III - Prepara productos de panadería y repostería	37
Módulo IV - Sirve al comensal según estándares de la empresa	45
Módulo V - Prepara bebidas alcohólicas y no alcohólicas	53
Recursos didácticos de la carrera	61
3 CONSIDERACIONES PARA DESARROLLAR LOS MÓDULOS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL	
3.1 Lineamientos metodológicos	72
3.2 Estrategia didáctica del Módulo I	75
Submódulo 1	75
Submódulo 2	77
Submódulo 3	79

PRESENTACIÓN

La Reforma de la Educación Media Superior se orienta a la construcción de un Sistema Nacional de Bachillerato, con los propósitos de conformar una identidad propia de este nivel educativo y lograr un perfil común del egresado en todos los subsistemas y modalidades que lo constituyen, siempre dentro de un marco de pluralidad interinstitucional.

El perfil común del bachiller se construye a partir de las once competencias genéricas, que se complementan con las profesionales y las disciplinares básicas, las cuales favorecen la formación integral del estudiante para su mejor desarrollo social, laboral y personal, desde la posición de la sustentabilidad y el humanismo.

En esta versión del programa de estudios se confirman, como eje principal de formación, las estrategias centradas en el aprendizaje y el enfoque de competencias; con el fin de que se tengan los recursos metodológicos necesarios para elaborar y aplicar en el aula los módulos y submódulos.

El Gobierno de México y el Banco Interamericano de Desarrollo acordaron cofinanciar el Programa de Formación de Recursos Humanos basada en Competencias (PROFORHCOM), Fase II, cuyo objetivo general es contribuir a mejorar el nivel de competencia de los egresados de educación media superior en la formación profesional técnica y, por esa vía, sus posibilidades de empleabilidad.

La Coordinación Sectorial de Desarrollo Académico (CoSDAc), de la Subsecretaría de Educación Media Superior (SEMS), funge como coordinadora técnica de estos trabajos; su contribución tiene como propósito articular los esfuerzos interinstitucionales de la DGETA, DGETI, DGECyTM, CECyTE, CONALEP y DGCFT, para avanzar hacia esquemas cada vez más cercanos a la dinámica productiva.

La estrategia para realizar la actualización e innovación de la formación profesional técnica es la constitución de los Comités Interinstitucionales de Formación Profesional Técnica, integrados por profesores de las instituciones participantes, quienes tienen el perfil académico y la experiencia profesional adecuados. El propósito principal de estos comités es el desarrollo de la propuesta didáctica mediante la atención a las innovaciones pertinentes en el diseño de los programas de estudio, el desarrollo de material didáctico y la selección de materiales, herramientas y equipamiento, así como la capacitación técnica para cubrir el perfil profesional del personal docente que imparte las carreras técnicas. Estos programas de estudios se integran con tres apartados generales:

1. Descripción general de la carrera
2. Módulos que integran la carrera
3. Consideraciones pedagógicas para desarrollar los módulos de la formación profesional

Cada uno de los módulos que integran la carrera técnica tiene competencias profesionales valoradas y reconocidas en el mercado laboral, así como la identificación de los sitios de inserción, de acuerdo con el Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN-2013), además de la relación de las ocupaciones según el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO-2011), en las cuales el egresado podrá desarrollar sus competencias en el sector productivo. Asimismo se contó con la participación de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social en la integración de conceptos correspondientes al tema de productividad laboral incluidos transversalmente en las competencias profesionales y, por medio de lecturas recomendadas, en el apartado de fuentes de información.

En el desarrollo de los submódulos para la formación profesional se ofrece un despliegue de consideraciones pedagógicas y lineamientos metodológicos para que el docente haga su planeación específica y la concrete en la elaboración de las estrategias didácticas por submódulo, en las que tendrá que considerar sus condiciones regionales, situación del plantel, características e intereses del estudiante y sus propias habilidades docentes.

Dicha planeación deberá caracterizarse por ser dinámica y propiciar el trabajo colaborativo, pues responde a situaciones escolares, laborales y particulares del estudiante, y comparte el diseño con los docentes del mismo plantel, o incluso de la región, por medio de diversos mecanismos, como las academias. Esta propuesta de formación profesional refleja un ejemplo que podrán analizar y compartir los docentes para producir sus propias estrategias didácticas, correspondientes a las carreras técnicas que se ofrecen en su plantel.

Las modificaciones a los programas de estudio de las carreras técnicas favorecen la creación de una estructura curricular flexible que permiten a los estudiantes participar en la toma de decisiones de manera que sean favorables a sus condiciones y aspiraciones.

1

Descripción General
de la Carrera

1.1. Estructura curricular del Bachillerato Tecnológico

(Acuerdo Secretarial 653)

Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6
Álgebra 4 horas	Geometría y Trigonometría 4 horas	Geometría Analítica 4 horas	Cálculo Diferencial 4 horas	Cálculo Integral 5 horas	Probabilidad y Estadística 5 horas
Inglés I 3 horas	Inglés II 3 horas	Inglés III 3 horas	Inglés IV 3 horas	Inglés V 5 horas	Temas de Filosofía 5 horas
Química I 4 horas	Química II 4 horas	Biología 4 horas	Física I 4 horas	Física II 4 horas	Asignatura propedéutica* (1-12)** 5 horas
Tecnologías de la Información y la Comunicación 3 horas	Lectura, Expresión Oral y Escrita II 4 horas	Ética 4 horas	Ecología 4 horas	Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores 4 horas	Asignatura propedéutica* (1-12)** 5 horas
Lógica 4 horas	Módulo I Prepara bases culinarias 17 horas	Módulo II Prepara alimentos de acuerdo al recetario base 17 horas	Módulo III Prepara productos de panadería y repostería 17 horas	Módulo IV Sirve al comensal según estándares de la empresa 12 horas	Módulo V Prepara bebidas alcohólicas y no alcohólicas 12 horas
Lectura, Expresión Oral y Escrita I 4 horas					

Áreas propedéuticas			
Físico-matemática	Económico-administrativo	Químico-Biológica	Humanidades y ciencias sociales
1. Temas de Física	4. Temas de Administración	7. Introducción a la Bioquímica	10. Temas de Ciencias Sociales
2. Dibujo Técnico	5. Introducción a la Economía	8. Temas de Biología Contemporánea	11. Literatura
3. Matemáticas Aplicadas	6. Introducción al Derecho	9. Temas de Ciencias de la Salud	12. Historia



Componente de formación básica



Componente de formación propedéutica



Componente de formación profesional

*Las asignaturas propedéuticas no tienen prerequisites de asignaturas o módulos previos.

*Las asignaturas propedéuticas no están asociadas a módulos o carreras específicas del componente profesional.

**El alumno cursará dos asignaturas del área propedéutica que elija.

Nota: Para las carreras que ofrece la DGCFT, solamente se desarrollarán los Módulos de Formación Profesional.

1.2 Justificación de la carrera

En el contexto nacional la formación de Técnicos en: Preparación de Alimentos y Bebidas es relevante porque debemos capacitar alumnos para competir en un mundo globalizado, capaces de fortalecer el sector productivo mediante la elaboración, producción e innovación de alimentos y bebidas, con estándares de calidad y actitud de servicio permanente, liderazgo, responsabilidad y respeto hacia su carrera, la sociedad y su entorno; dando respuesta a una necesidad creciente del sector empresarial de contar con personal capacitado con una formación integral donde combinen sus competencias laborales, con su habilidades y su actitudes.

La carrera de Técnico en Preparación de Alimentos y Bebidas desarrolla en el estudiante las siguientes:

Competencias profesionales:

- Prepara bases culinarias
- Prepara alimentos de acuerdo al recetario base
- Prepara productos de panadería y repostería
- Sirve al comensal según estándares de la empresa
- Prepara bebidas alcohólicas y no alcohólicas

Competencias genéricas:

- Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.
- Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.
- Elige y practica estilos de vida saludables.
- Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.
- Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.
- Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.
- Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
- Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
- Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.

Competencia disciplinares:

- Cuantifica, representa y contrasta experimental o matemáticamente las magnitudes del espacio y las propiedades físicas de los objetos que lo rodean.
- Interpreta tablas, gráficas, mapas, diagramas y textos con símbolos matemáticos y científicos.
- Valora las preconcepciones personales o comunes sobre diversos fenómenos naturales a partir de evidencias científicas.
- Analiza las leyes generales que rigen el funcionamiento del medio físico y valora las acciones humanas de impacto ambiental.
- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- 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.

Competencias de Productividad y empleabilidad:

- Verificar el cumplimiento de los parámetros de calidad exigidos.
- Registra y revisa información para asegurar que sea correcta.
- Observar permanentemente y reportar los cambios presentes en los procesos, infraestructura e insumos.
- Tener claras las metas y objetivos de su área y de su puesto.
- Se adapta para un cambio positivo.
- Participa en la generación de un clima de confianza y respeto.
- Compartir su experiencia, conocimientos y recursos para el desempeño armónico del equipo.
- Promover el cumplimiento de normas y disposiciones en un espacio dado.
- Actuar responsablemente de acuerdo a las normas y disposiciones definidas en un espacio dado.
- Orientar las acciones llevadas a cabo a lograr y supervisar los estándares de desempeño y los plazos establecidos.
- Diseñar y utilizar indicadores para medir y comprobar los resultados obtenidos.
- Trabaja hasta alcanzar las metas o retos propuestos.
- Mejorar la relación entre objetivos logrados y los recursos invertidos en términos de calidad, costo y oportunidad.

Facilitando al egresado su incorporación al mundo laboral en: Servicios de preparación de alimentos y bebidas, servicios de comedor para empresas e instituciones, servicios de preparación de alimentos en unidades móviles, restaurantes con servicio de preparación de antojitos, restaurantes con servicio de preparación de tacos y tortas, servicios de preparación de otros alimentos para consumo inmediato, servicios de preparación para ocasiones especiales, restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida, restaurantes de autoservicio, restaurantes que preparan otro tipo de alimentos para llevar, centros nocturnos, bares, cantinas y similares, centros nocturnos, discotecas y similares, bares, cantinas y similares, servicio de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares; como: Cocinero, Mesero, Cantinero o en el desarrollo de procesos productivos independientes, de acuerdo con sus intereses profesionales y necesidades de su entorno social.

Para lograr las competencias el estudiante inicia la formación profesional, en el segundo semestre y la concluye en el sexto.

Los primeros tres módulos de la carrera técnica tienen una duración de 272 horas cada uno, y los dos últimos de 192, un total de 1200 horas de formación profesional.

Cabe destacar que los módulos de formación profesional tienen carácter transdisciplinario, por cuanto corresponden con objetos y procesos de transformación que implica la integración de saberes de distintas disciplinas.

1.3 Perfil de egreso

La formación que ofrece la carrera de Técnico en Preparación de Alimentos y Bebidas permite al egresado, a través de la articulación de saberes de diversos campos, realizar actividades dirigidas a la Preparación de bases culinarias, prepara alimentos de acuerdo al recetario base, prepara productos de panadería y repostería, sirve al comensal según estándares de la empresa y prepara bebidas alcohólicas y no alcohólicas.

Durante el proceso de formación de los cinco módulos, el estudiante desarrollará o reforzará las siguientes competencias profesionales:

- Prepara bases culinarias
- Prepara alimentos de acuerdo al recetario base
- Prepara productos de panadería y repostería
- Sirve al comensal según estándares de la empresa
- Prepara bebidas alcohólicas y no alcohólicas

El egresado de la carrera de Técnico en Preparación de Alimentos y Bebidas está en posibilidades de demostrar las:

Competencias genéricas:

- Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.
- Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.
- Elige y practica estilos de vida saludables.
- Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.
- Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.
- Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.
- Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
- Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
- Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.

Competencias disciplinares:

- Cuantifica, representa y contrasta experimental o matemáticamente las magnitudes del espacio y las propiedades físicas de los objetos que lo rodean.
- Interpreta tablas, gráficas, mapas, diagramas y textos con símbolos matemáticos y científicos.
- Valora las preconcepciones personales o comunes sobre diversos fenómenos naturales a partir de evidencias científicas.
- Analiza las leyes generales que rigen el funcionamiento del medio físico y valora las acciones humanas de impacto ambiental.
- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- 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.

Competencias de Productividad y empleabilidad:

- Verificar el cumplimiento de los parámetros de calidad exigidos.
- Registra y revisa información para asegurar que sea correcta.
- Observar permanentemente y reportar los cambios presentes en los procesos, infraestructura e insumos.
- Tener claras las metas y objetivos de su área y de su puesto.
- Se adapta para un cambio positivo.
- Participa en la generación de un clima de confianza y respeto.
- Compartir su experiencia, conocimientos y recursos para el desempeño armónico del equipo.
- Promover el cumplimiento de normas y disposiciones en un espacio dado.
- Actuar responsablemente de acuerdo a las normas y disposiciones definidas en un espacio dado.
- Orientar las acciones llevadas a cabo a lograr y supervisar los estándares de desempeño y los plazos establecidos.
- Diseñar y utilizar indicadores para medir y comprobar los resultados obtenidos.
- Trabaja hasta alcanzar las metas o retos propuestos.
- Mejorar la relación entre objetivos logrados y los recursos invertidos en términos de calidad, costo y oportunidad.

Es importante recordar que, en este modelo educativo, el egresado de la educación media superior desarrolla las competencias genéricas a partir de la contribución de las competencias profesionales al componente de formación profesional, y no en forma aislada e individual, sino a través de una propuesta de formación integral, en un marco de diversidad.

1.4 Mapa de competencias profesionales de la carrera de Técnico en preparación de alimentos y bebidas

Módulo I	<p>Prepara bases culinarias</p> <p>Submódulo 1 – Manejo de Normas de higiene y seguridad en la preparación de alimentos y bebidas Submódulo 2 – Cortes de vegetales, frutas y carnes Submódulo 3 – Prepara fondos, salsas madres y derivadas de acuerdo al recetario base</p> <hr/>
Módulo II	<p>Prepara alimentos de acuerdo al recetario base</p> <p>Submódulo 1 – Prepara entradas y sopas de acuerdo a la receta estándar Submódulo 2 – Prepara platillos representativos de la cocina mexicana Submódulo 3 – Prepara platillos representativos de la cocina internacional</p> <hr/>
Módulo III	<p>Prepara productos de panadería y repostería</p> <p>Submódulo 1 – Prepara productos de panadería de acuerdo al recetario base Submódulo 2 – Prepara productos de repostería de acuerdo al recetario base</p> <hr/>
Módulo IV	<p>Sirve al comensal según estándares de la empresa</p> <p>Submódulo 1 – Monta mesas de acuerdo al tipo de servicio Submódulo 2 – Sirve alimentos y bebidas</p> <hr/>
Módulo V	<p>Prepara bebidas alcohólicas y no alcohólicas</p> <p>Submódulo 1 – Origen y clasificación de las bebidas Submódulo 2 – Prepara bebidas y cocteles de acuerdo al recetario base</p> <hr/>

1.5 Cambios principales en los programas de estudio

Contenido de los módulos

1. Identificación de ocupaciones y sitios de inserción

Nuestro país presenta una amplia diversidad de procesos de producción, desde los que utilizan tecnología moderna, hasta sistemas tradicionales; este hecho contribuye a diversificar las ocupaciones, lo que hace difícil nombrarlas adecuadamente. Con el propósito de utilizar referentes nacionales que permitan ubicar y nombrar las diferentes ocupaciones y sitios de inserción laboral, los Comités Interinstitucionales de Formación Profesional decidieron utilizar los siguientes referentes:

El Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO-2011)

El SINCO es una herramienta fundamental para homologar la información ocupacional con la que cuenta actualmente la nación para satisfacer las necesidades de información de los diferentes sectores que conforman el aparato productivo nacional (empresarios, trabajadores y entidades gubernamentales), generando esfuerzos interinstitucionales provechosos para el mercado laboral, la productividad y competitividad del país.

Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN-2013)

El SCIAN clasifica las actividades económicas de México, Estados Unidos y Canadá. Es una clasificación que el INEGI utiliza en los proyectos de estadística económica. De esta manera se unifica toda la producción de estadística económica entre México, Estados Unidos y Canadá.

2. Competencias/contenidos del módulo

Las competencias son los contenidos del módulo y se presentan de una forma integrada, es decir, se muestran como elemento de agrupamiento las competencias profesionales; en torno a ellas se articulan los submódulos. El propósito de presentarlas de esta manera es que el docente tenga una mirada general de los contenidos de todo el módulo. Las competencias/contenidos del módulo se clasifican en cuatro grupos:

2.1 Competencias profesionales

Las competencias profesionales describen una actividad que se realiza en un campo específico del quehacer laboral. Se puede observar en los contenidos que algunas competencias profesionales están presentes en diferentes submódulos, esto significa que debido a su complejidad se deben abordar transversalmente en el desarrollo del módulo a fin de que se desarrollen en su totalidad; asimismo se observa que otras competencias son específicas de un submódulo, esto significa que deben abordarse únicamente desde el submódulo referido.

2.2 Competencias disciplinares básicas sugeridas

Competencias relacionadas con el Marco Curricular Común del Sistema Nacional de Bachillerato. No se pretende que se desarrollen explícitamente en el módulo. Se presentan como un requerimiento para el desarrollo de las competencias profesionales. Se sugiere que se aborden a través de un diagnóstico, a fin de que se compruebe si el estudiante las desarrolló en el componente de formación básica.

2.3 Competencias genéricas sugeridas

Competencias relacionadas con el Marco Curricular Común del Bachillerato. Se presentan los atributos de las competencias genéricas que tienen mayor probabilidad de desarrollarse para contribuir a las competencias profesionales, por lo cual no son limitativas; usted puede seleccionar otros atributos que considere pertinentes. Estos atributos están incluidos en la redacción de las competencias profesionales, por lo que no deben desarrollarse explícitamente o por separado.

2.4 Competencias de empleabilidad sugeridas

Competencias propuestas por la Secretaría del Trabajo y Previsión Social que contribuyen al desarrollo de habilidades del estudiante para ingresar, mantenerse y desarrollarse en el campo laboral. Son viables, coherentes y pertinentes a los requerimientos del sector productivo y se desarrollan en las mismas competencias profesionales.

3. Estrategia de evaluación del aprendizaje

Se presentan las competencias profesionales específicas o transversales por evaluar, su relación con los submódulos y el tipo de evidencia sugerida como resultado de la ejecución de la competencia profesional.

4. Fuentes de información

Tradicionalmente, las fuentes de información se presentan al final de cada módulo sin una relación explícita con los contenidos. Esto dificulta su utilización. Como un elemento nuevo, en estos programas se presenta cada contenido con sus respectivas fuentes de información, a fin de que el docente ubique de manera concisa los elementos técnicos, tecnológicos, normativos o teóricos sugeridos.

5. Recursos didácticos

Se presentan agrupados por equipos, herramientas, materiales y mobiliario, además de incluir su relación con cada módulo.

6. Estrategia didáctica sugerida

Como ejemplo se presentan las estrategias didácticas por cada contenido del módulo I, a fin de que el docente pueda desarrollar las propias de acuerdo con su contexto. Las guías incluyen las actividades de cada fase; para cada una de ellas se describe el tipo de evidencia y el instrumento de evaluación, así como una propuesta de porcentaje de calificación.

2

Módulos que integran
la carrera

MÓDULO I

Información General

PREPARA BASES CULINARIAS

272 horas

// SUBMÓDULO 1

Identifica las normas de higiene y seguridad en la preparación de alimentos y bebidas

64 horas

// SUBMÓDULO 2

Corta vegetales, frutas y carnes

64 horas

// SUBMÓDULO 3

Prepara fondos, salsas madres y derivadas de acuerdo a la receta estándar

144 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO AL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2011)

5111

Cocineros

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO AL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2013)

722

Servicios de preparación de alimentos y bebidas

72231

Servicios de comedor para empresas e instituciones

72233

Servicios de preparación de alimentos en unidades móviles

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

- Preparar bases culinarias.
 - Identificar las normas de higiene y seguridad en la preparación de alimentos y bebidas
 - Cortar vegetales, frutas y carnes
 - Preparar fondos, salsas madres y derivadas de acuerdo a la receta estándar

COMPETENCIAS/CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
1	Identifica los requerimientos normativos para la preparación de alimentos y bebidas	1,2,3	Optimizando la materia prima Aplicando normas vigentes de manejo higiénico Administrando los recursos disponibles Resolviendo imprevistos en el proceso
2	Verifica condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina	1,2,3	Aplicando disposiciones de sanidad y seguridad Siguiendo instrucciones y procedimientos Resolviendo imprevistos en el proceso
3	Elabora requisición de insumos	1,2,3	Elaborando la requisición de insumos Siguiendo instrucciones y procedimientos Resolviendo imprevistos en el proceso
4	Verifica características y cantidad de los insumos	1,2,3	Verificando características y calidad de los insumos. Aplicando normas vigentes de manejo higiénico Siguiendo instrucciones y procedimientos Resolviendo imprevistos en el proceso
5	Almacena materias primas	1,2,3	Aplicando técnicas de almacenamiento Resolviendo imprevistos en el proceso Administrando los recursos disponibles
6	Prepara el mise en place de corte de vegetales, frutas y carnes	1	Optimizando la materia prima Aplicando normas vigentes de manejo higiénico Administrando los recursos disponibles Resolviendo imprevistos en el proceso
7	Prepara el mise en place para la preparación de fondos, salsas madres y derivadas	3	Optimizando la materia prima Aplicando normas vigentes de manejo higiénico Administrando los recursos disponibles Resolviendo imprevistos en el proceso

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

Competencias que se requieren para desarrollar las profesionales. Se desarrollan desde el componente de formación básica.

CE14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

M6 Cuantifica, representa y contrasta experimental o matemáticamente magnitudes del espacio que lo rodea.

C1 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.

CE11 Analiza las leyes generales que rigen el funcionamiento del medio físico y valora las acciones humanas de impacto ambiental.

GENÉRICAS SUGERIDAS

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

5.1 Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

1.6 Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

AP2 Verificar el cumplimiento de los parámetros de calidad exigidos.

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1	Identifica los requerimientos normativos para la preparación de alimentos y bebidas	1,2,3	Optimizando la materia prima Aplicando normas vigentes de manejo higiénico Administrando los recursos disponibles Resolviendo imprevistos en el proceso	El mapa conceptual elaborado y presentado. Resumen elaborado y presentado	El análisis de las normas vigentes para la preparación de alimentos y bebidas
2	Verifica condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina	1,2,3	Aplicando disposiciones de sanidad y seguridad Siguiendo instrucciones y procedimientos Resolviendo imprevistos en el proceso	La lista de cotejo verificada	La verificación de las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina aplicando la normatividad
3	Elabora requisición de insumos	1,2,3	Elaborando la requisición de insumos Siguiendo instrucciones y procedimientos Resolviendo imprevistos en el proceso	La requisición de insumos elaborada	El llenado completo del formato
4	Verifica características y cantidad de los insumos	1,2,3	Verificando características y calidad de los insumos. Aplicando normas vigentes de manejo higiénico Siguiendo instrucciones y procedimientos Resolviendo imprevistos en el proceso	La lista de cotejo verificada	La verificación de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
5	Almacena materias primas	1,2,3	Aplicando técnicas de almacenamiento Resolviendo imprevistos en el proceso	La lista de cotejo verificada	El almacenamiento de las materias primas administrando los recursos disponibles
6	Prepara el mise en place de corte de vegetales, frutas y carnes	1	Optimizando la materia prima Aplicando normas vigentes de manejo higiénico Administrando los recursos disponibles Resolviendo imprevistos en el proceso	Los cortes de vegetales, frutas y carnes realizados	La preparación de la mise en place de cortes de vegetales, frutas y carnes optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico y administrando los recursos disponibles de acuerdo a los objetivos de producción resolviendo imprevistos
7	Prepara el mise en place para la preparación de fondos, salsas madres y derivadas	3	Optimizando la materia prima Aplicando normas vigentes de manejo higiénico Administrando los recursos disponibles Resolviendo imprevistos en el proceso	La lista de cotejo verificada	El mise en place preparado con salsas madres y derivadas de acuerdo al recetario base

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1	Identifica los requerimientos normativos para la preparación de alimentos y bebidas	1,2,3	<p>Armendáriz J. (2012). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, (consultada 21 Julio 2016).</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2004). Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004. Alimentos, (consultada 21 Julio 2016).</p> <p>Badui Dergal, S. (2015) La ciencia de los alimentos en la práctica. Edit. Pearson. México, D.F.</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Manejo higiénico de alimentos y Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx, (consultada 21 de julio 2016)</p> <p>http://www.conocer.gob.mx/index.php/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=11</p> <p>http://conocer.gob.mx/publicaciones_dof/EC0334.pdf</p> <p>Crespo, Helena. González Nabor, (2016) Técnicas culinarias. Edit. Paraninfo. Madrid, España</p> <p>De Flores G. (2010). Arte Culinario: Para el Profesional de la Cocina, Editorial Limusa, México, D.F</p> <p>Escoffier A. (2014). Ma Cuisine, Editorial Flammarion, París, Francia.</p> <p>Larousse gastronómico (2014). Ed. Larousse</p> <p>Lower, E. (2004), Cocina para profesionales. Hoteles, Restaurantes, Residencias. Edit. Paraninfo. Madrid, España.</p> <p>Mayordomo, Tomás Feliu (2015) UF0054-Aprovisionamiento de materias primas en cocina. Certificado de profesionalidad HOPRO 108. Edit. Paraninfo. Madrid, España.</p> <p>Laza P. (2003). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Pérez M y Pozuelo J. (2004). Técnicas culinarias, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>http://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h (consultada 21 Julio 2016).</p> <p>Wright J. y Treuillè E. (2015). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
2	Verifica condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina	1,2,3	<p>Armendáriz J. (2012). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2004). Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004. Alimentos, (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Manejo higiénico de alimentos y Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx, (consultada 21 de julio 2016) http://www.conocer.gob.mx/index.php/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=11 http://conocer.gob.mx/publicaciones_dof/EC0334.pdf</p> <p>Edimat libros. Cocina mexicana (2005) Edit. Edimat. Madrid, España.</p> <p>Hinojosa Lucena, Juan José. Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (2016) Edit. Paraninfo, Madrid, España. Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F., (Consultado 21 de julio de 2016). http://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Muñoz Zurita, Ricardo. Diccionario Enciclopédico de la gastronomía Mexicana. Ed. Larousse. (2012) México, D.F.</p> <p>Quintana, Patricia. Cocina mexicana al natural (2008) Edit. Océano. México, D.F.</p>
3	Elabora requisición de insumos	1,2,3	<p>Armendáriz J. (2012). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2004). Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004. Alimentos, (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Manejo higiénico de alimentos y Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
3	Elabora requisición de insumos	1,2,3	<p>http://www.conocer.gob.mx, (consultada 21 de jul 2016)</p> <p>http://www.conocer.gob.mx/index.php/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=11</p> <p>http://conocer.gob.mx/publicaciones_dof/EC0334.pdf</p> <p>Edimat libros. Cocina mexicana (2005) Edit. Edimat. Madrid, España.</p> <p>Hinojosa Lucena, Juan José. Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (2016) Edit. Paraninfo, Madrid, España. Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F., (Consultado 21 de julio de 2016).</p> <p>http://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Muñoz Zurita, Ricardo. Diccionario Enciclopédico de la gastronomía Mexicana. Ed. Larousse. (2012) México, D.F.</p> <p>Quintana, Patricia. Cocina mexicana al natural (2008) Edit. Océano. México, D.F.</p>
4	Verifica características y cantidad de los insumos	1,2,3	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2004). Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004. Alimentos, (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Manejo higiénico de alimentos y Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx, (consultada 21 de jul 2016)</p> <p>http://www.conocer.gob.mx/index.php/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=11</p> <p>http://conocer.gob.mx/publicaciones_dof/EC0334.pdf</p> <p>Hinojosa Lucena, Juan José. Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (2016) Edit. Paraninfo, Madrid, España. Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F., (Consultado 21 de julio de 2016).</p> <p>http://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Muñoz Zurita, Ricardo. Diccionario Enciclopédico de la gastronomía Mexicana. Ed. Larousse. (2012) México, D.F.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
5	Almacena materias primas	1,2,3	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2004). Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004. Alimentos, (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Manejo higiénico de alimentos y Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx, (consultada 21 de jul 2016) http://www.conocer.gob.mx/index.php/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=11 http://conocer.gob.mx/publicaciones_dof/EC0334.pdf</p> <p>Hinojosa Lucena, Juan José. Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante (2016) Edit. Paraninfo, Madrid, España. Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F., (Consultado 21 de julio de 2016). http://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Muñoz Zurita, Ricardo. Diccionario Enciclopédico de la gastronomía Mexicana. Ed. Larousse. (2012) México, D.F.</p>
6	Prepara el mise en place de corte de vegetales, frutas y carnes	2	<p>Armendáriz J. (2012). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2004). Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004. Alimentos, (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Badui Dergal, S. (2015) La ciencia de los alimentos en la práctica. Edit. Pearson. México, D.F.</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Manejo higiénico de alimentos y Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx, (consultada 21 de jul 2016) http://www.conocer.gob.mx/index.php/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=11 http://conocer.gob.mx/publicaciones_dof/EC0334.pdf</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
6	Prepara el mise en place de corte de vegetales, frutas y carnes	2	<p>Crespo, Helena. González Nabor, (2016) Técnicas culinarias. Edit. Paraninfo. Madrid, España</p> <p>De Flores G. (2010). Arte Culinario: Para el Profesional de la Cocina, Editorial Limusa, México, D.F</p> <p>Escoffier A. (2014). Ma Cuisine, Editorial Flammarion, Paris, Francia.</p> <p>Larousse gastronómico (2014). Ed. Larousse</p> <p>Lower, E. (2004), Cocina para profesionales. Hoteles, Restaurantes, Residencias. Edit. Paraninfo. Madrid, España.</p> <p>Mayordomo, Tomás Feliu (2015) UF0054-Aprovisionamiento de materias primas en cocina. Certificado de profesionalidad HOPRO 108. Edit. Paraninfo. Madrid, España.</p> <p>Laza P. (2003). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Pérez M y Pozuelo J. (2004). Técnicas culinarias, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>http://www.gob.mx/sector/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Wright J. y Treuillè E. (2015). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia.</p>
7	Prepara el mise en place para la preparación de fondos, salsas madres y derivadas	3	<p>Armendáriz J. (2012). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2004). Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004. Alimentos, (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Badui Dergal, S. (2015) La ciencia de los alimentos en la práctica. Edit. Pearson. México, D.F.</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Manejo higiénico de alimentos y Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx, (consultada 21 de jul 2016)</p> <p>http://www.conocer.gob.mx/index.php/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=11</p> <p>http://conocer.gob.mx/publicaciones_dof/EC0334.pdf</p> <p>Crespo, Helena. González Nabor, (2016) Técnicas culinarias. Edit. Paraninfo. Madrid, España</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
7	Prepara el mise en place para la preparación de fondos, salsas madres y derivadas	3	<p>De Flores G. (2010). Arte Culinario: Para el Profesional de la Cocina, Editorial Limusa, México, D.F</p> <p>Escoffier A. (2014). Ma Cuisine, Editorial Flammarion, Paris, Francia.</p> <p>Larousse gastronómico (2014). Ed. Larousse</p> <p>Lower, E. (2004), Cocina para profesionales. Hoteles, Restaurantes, Residencias. Edit. Paraninfo. Madrid, España.</p> <p>Mayordomo, Tomás Feliu (2015) UF0054-Aprovisionamiento de materias primas en cocina. Certificado de profesionalidad HOPRO 108. Edit. Paraninfo. Madrid, España.</p> <p>Laza P. (2003). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Pérez M y Pozuelo J. (2004). Técnicas culinarias, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>http://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h (consultada 21 Jul 2016).</p> <p>Wright J. y Treuillè E. (2015). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia.</p>

MÓDULO II

Información General

PREPARA ALIMENTOS DE ACUERDO AL RECETARIO
BASE
272 horas

// SUBMÓDULO 1

Prepara entradas y sopas de acuerdo a la receta estándar
64 horas

// SUBMÓDULO 2

Prepara platillos representativos de la cocina mexicana
64 horas

// SUBMÓDULO 3

Prepara platillos representativos de la cocina internacional
144 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO AL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2011)

5111	Cocineros
------	-----------

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO AL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2013)

722513	Restaurantes con servicio de preparación de antojitos
722514	Restaurantes con servicio de preparación de tacos y tortas
722519	Servicios de preparación de otros alimentos para consumo inmediato

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

- Preparar alimentos de acuerdo al recetario base.
 - Preparar entradas y sopas de acuerdo al recetario base.
 - Preparar platillos representativos de la cocina mexicana de acuerdo al recetario base.
 - Preparar platillos representativos de la cocina internacional de acuerdo al recetario base

COMPETENCIAS/CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
1	Elabora requisición de insumos	1,2,3	Siguiendo instrucciones y procedimientos de acuerdo a los objetivos de producción Resolviendo imprevistos en el proceso
2	Verifica características y cantidad de los insumos	1,2,3	Aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos Siguiendo instrucciones y procedimientos de acuerdo a los objetivos de producción Resolviendo imprevistos en el proceso
3	Prepara el mise en place optimizando la materia prima	1,2,3	Aplicando las normas de manejo higiénico de los alimentos Administrando la materia prima necesaria para la preparación de entradas y sopas Resolviendo imprevistos en el proceso
4	Prepara entradas y sopas de acuerdo a la receta base	1	Comparando con otras recetas Administrando los recursos Aplicando normas de higiene Resolviendo imprevistos en el proceso
5	Prepara platillos tradicionales de la cocina mexicana de acuerdo a la receta estándar	2	Comparando otras recetas Administrando los recursos Aplicando normas de higiene Resolviendo imprevistos en el proceso
6	Prepara platillos representativos de la cocina internacional de acuerdo a la receta estándar	3	Comparando otras recetas Administrando los recursos Aplicando normas de higiene Resolviendo imprevistos en el proceso

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

Competencias que se requieren para desarrollar las profesionales. Se desarrollan desde el componente de formación básica.

CE14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

CE1 Establece la interrelación entre la ciencia, la tecnología, la sociedad y el ambiente en contextos históricos y sociales específicos.

GENÉRICAS SUGERIDAS

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

5.1 Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

1.6 Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

EP8 Actuar responsablemente de acuerdo a las normas y disposiciones definidas en un espacio dado.

AP4 Observar permanentemente y reportar los cambios presentes en los procesos, infraestructura e insumos.

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1	Elabora requisición de insumos	1,2,3	Siguiendo instrucciones y procedimientos de acuerdo a los objetivos de producción Resolviendo imprevistos en el proceso	La requisición de insumos elaborada de acuerdo a los procedimientos establecidos en la receta base	
2	Verifica características y cantidad de los insumos	1,2,3	Aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos Siguiendo instrucciones y procedimientos de acuerdo a los objetivos de producción Resolviendo imprevistos en el proceso		La verificación de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos
3	Prepara el mise en place optimizando la materia prima	1,2,3	Aplicando las normas de manejo higiénico de los alimentos Administrando la materia prima necesaria para la preparación de entradas y sopas Resolviendo imprevistos en el proceso		La preparación del mise en place aplicando las normas de higiene y seguridad
4	Prepara entradas y sopas de acuerdo a la receta base	1	Comparando con otras recetas Administrando los recursos Aplicando normas de higiene Resolviendo imprevistos en el proceso	Platillo terminado	La preparación de las entradas y sopas de acuerdo a la receta base

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
5	Prepara platillos tradicionales de la cocina mexicana de acuerdo a la receta estándar	2	Comparando otras recetas Administrando los recursos Aplicando normas de higiene Resolviendo imprevistos en el proceso	Platillo terminado	La preparación de platillos tradicionales de la cocina mexicana de acuerdo a la receta estándar
6	Prepara platillos representativos de la cocina internacional de acuerdo a la receta estándar	3	Comparando otras recetas Administrando los recursos Aplicando normas de higiene Resolviendo imprevistos en el proceso	Platillo terminado	La preparación de platillos representativos de la cocina internacional de acuerdo a la receta estándar

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1	Elabora requisición de insumos	1,2,3	<p>Armendáriz J. (2004). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España. Larousse gastronómico. Ed. Larousse</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4934190&fecha=12/10/2006</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5441034&fecha=13/06/2016</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p>
2	Verifica características y cantidad de los insumos	1,2,3	<p>Armendáriz J. (2004). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España. Larousse gastronómico. Ed. Larousse</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4934190&fecha=12/10/2006</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5441034&fecha=13/06/2016</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Laza P. (2003). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España</p>
3	Prepara el mise en place optimizando la materia prima	1,2,3	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4934190&fecha=12/10/2006</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5441034&fecha=13/06/2016</p> <p>Larousse gastronómico. Ed. Larousse. Consultado 21 de julio de 2016. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Manuales_disponibles</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
4	Prepara entradas y sopas de acuerdo a la receta base	1	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4934190&fecha=12/10/2006</p> <p>Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2009). Cualificación Profesional: Cocina, España. Consultado 20 de Octubre de 2010. www.educacion.navarra.es</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>De Flores G. (2010). Arte Culinario: Para el Profesional de la Cocina, Editorial Limusa, México, D.F</p> <p>Pérez N. (2002). Técnicas Culinarias, Editorial Síntesis, Madrid, España</p> <p>Escoffier A. (2004). Ma Cuisine, Editorial Flammarion, Paris, Francia.</p> <p>Wright J. y Treuillè E. (2013). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia</p> <p>Pérez M y Pozuelo J. (2010). Técnicas culinarias, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Laza P. (2003). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Armendáriz J. (2004). Procesos de Cocina</p> <p>Stachowiak Y. (2000) El arte de la decoración en la cocina, vol 1 y 2 editorial HYMSA , Londres Inglaterra</p> <p>Larousse (2007). Sopas y Cremas, Editorial Vox</p>
5	Prepara platillos tradicionales de la cocina mexicana de acuerdo a la receta	2	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4934190&fecha=12/10/2006</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5441034&fecha=13/06/2016</p> <p>De Flores G. (2010). Arte Culinario: Para el Profesional de la Cocina, Editorial Limusa, México, D.F</p> <p>Pérez N. (2002). Técnicas Culinarias, Editorial Síntesis, Madrid, España</p> <p>Escoffier A. (2004). Ma Cuisine, Editorial Flammarion, Paris, Francia.</p> <p>Ricardo Muñoz Zurita (2014). Los Clásicos de la Cocina Mexicana, Editorial Larousse.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
6	Prepara platillos representativos de la cocina internacional de acuerdo a la receta estándar	3	<p>Wright J. y Treuillè E. (2000). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia.</p> <p>Pérez M y Pozuelo J. (2001). Técnicas culinarias, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Laza P. (2001). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Armendáriz J. (2004). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2009). Cualificación Profesional: Cocina, España. Consultado 20 de Octubre de 2010. www.educacion.navarra.es</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Stachowiak Y. (2000) El arte de la decoración en la comida, vol 1 y 2 editorial HYMSA , Londres Inglaterra</p> <p>Lourdes March y Lourdes Alcañiz (2010) . Cocina Mediterránea en Casa, Barcelona.</p>

MÓDULO III

Información General

PREPARA PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA
272 horas

// SUBMÓDULO 1

Prepara productos de panadería de acuerdo al recetario base
128 horas

// SUBMÓDULO 2

Prepara productos de repostería de acuerdo al recetario base
144 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO AL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2011)

5111	Cocineros
------	-----------

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO AL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2013)

722519	Servicios de preparación de otros alimentos para consumo inmediato
--------	--

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

- Preparar productos de panadería y repostería
 - Preparar productos de panadería de acuerdo al recetario base.
 - Preparar productos de repostería de acuerdo al recetario base

COMPETENCIAS/CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
1	Elabora requisición de insumos	1,2	Elaborando requisición de acuerdo a la receta estándar Aplicando las equivalencias y medidas para el proceso de elaboración de panadería y repostería Resolviendo imprevistos en el proceso
2	Prepara el mise en place.	1,2	Aplicando las normas de higiene y seguridad vigentes Administrando los recursos disponibles para preparar el mise en place Resolviendo imprevistos en el proceso
3	Prepara productos de panadería	1	Aplicando técnicas de elaboración de panadería Siguiendo la receta base ala receta base Aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos Siguiendo instrucciones y procedimientos de acuerdo a los objetivos de producción Resolviendo imprevistos en el proceso
4	Prepara productos de repostería	2	Aplicando técnicas de elaboración de panadería y repostería De acuerdo ala receta base. Aplica normas de manejo higiénico de los alimentos Siguiendo instrucciones y procedimientos de acuerdo a los objetivos de producción Resolviendo imprevistos en el proceso
5	Aplica técnicas de decoración en repostería	1,2	Administrando sus recursos Aplicando las normas de higiene y seguridad en la pastelería Resolviendo imprevistos en el proceso

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

Competencias que se requieren para desarrollar las profesionales. Se desarrollan desde el componente de formación básica.

CE14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

H16 Asume responsablemente la relación que tiene consigo mismo, con los otros y con el entorno natural y sociocultural, mostrando una actitud de respeto y tolerancia.

C1 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.

GENÉRICAS SUGERIDAS

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

1.6 Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

4.1 Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.

3.2 Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

TE3 – Participa en la generación de un clima de confianza y respeto.

TE4 Compartir su experiencia, conocimiento y recursos para el desempeño armónico del equipo.

OL4 – Trabaja hasta alcanzar las metas o retos propuestos.

AD3 Se adapta para un cambio positivo.

PO2 Tener claras las metas y objetivos de su área y de su puesto.

AP3 Registra y revisa información para asegurar que sea correcta.

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1	Elabora requisición de insumos	1,2	Elaborando requisición de acuerdo a la receta estándar Aplicando las equivalencias y medidas para el proceso de elaboración de panadería y repostería Resolviendo imprevistos en el proceso	La requisición de insumos elaborada	
2	Prepara el mise en place	1,2	Aplicando las normas de higiene y seguridad vigentes Administrando los recursos disponibles para preparar el mise en place Resolviendo imprevistos en el proceso	La presentación del mise en place(materia prima, equipo)	La preparación de la mise en place optimizando la materia prima aplicando las normas de higiene y seguridad en el manejo higiénico de los alimentos en panadería y repostería, resolviendo imprevistos en el proceso
3	Prepara productos de panadería	1	Aplicando técnicas de elaboración de panadería Siguiendo la receta base ala receta base Aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos Siguiendo instrucciones y procedimientos de acuerdo a los objetivos de producción Resolviendo imprevistos en el proceso	El producto de panadería terminada	La preparación de productos de panadería utilizando el recetario base aplicando las normas de seguridad e higiene en su elaboración, resolviendo imprevistos en el proceso
4	Prepara productos de repostería	2	Aplicando técnicas de elaboración de panadería y repostería De acuerdo ala receta base. Aplica normas de manejo higiénico de los alimentos Siguiendo instrucciones y procedimientos de acuerdo a los objetivos de producción Resolviendo imprevistos en el proceso	Los productos de repostería (pasteles , tartaletas, gelatinas , pie etc.)	La preparación de productos de repostería utilizando el recetario base aplicando las normas de seguridad e higiene en su elaboración, resolviendo imprevistos en el proceso

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
5	Aplica técnicas de decoración en repostería	1,2	Administrando sus recursos Aplicando las normas de higiene y seguridad en la pastelería Resolviendo imprevistos en el proceso	El producto terminado (pasteles, tartaletas, gelatinas, pie etc.)	La aplicación de las técnicas de decoración administrando sus recursos y aplicando las normas de seguridad e higiene en la panadería y repostería, resolviendo imprevistos

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1	Elabora requisición de insumos	1,2	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4934190&fecha=12/10/2006</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5441034&fecha=13/06/2016</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan bizcocho en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://wUF058ww.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan francés en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p>
2	Prepara el mise en place	1,2	<p>JUAN JOSE HINOJO LUCENA – UF058 –sistema de aprovisionamiento y mise en place en el restaurant Año 2016. editorial Paraninfo</p> <p>ANTONIO ROQUE JATMAR. Proceso básico de pastelería y repostería,- editorial AKAL año 2010.</p> <p>Levy Bernabéu Rose. La Biblia del pan editorial RBA. Fecha de edicion. 2014 ,España</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan bizcocho en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan francés en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
3	Prepara productos de panadería	1	<p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan bizcocho en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan francés en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>JUAN JOSE HINOJO LUCENA – UF058 –sistema de aprovisionamiento y mise en place en el restauran Año 2016. editorial Paraninfo</p> <p>ANTONIO ROQUE JATMAR. Proceso básico de pastelería y repostería ,- editorial AKAL año 2010.</p> <p>Levy Bernabéu Rose. La Biblia del pan editorial RBA. Fecha de edicion. 2014 ,España</p> <p>Pérez N. y Navarro V. (2001). Procesos de Pastelería y Panadería, Editorial Paraninfo, Madrid, España</p>
4	Prepara productos de repostería	2	<p>Consejo de Normalización y Certificación. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan bizcocho en tiendas de autoservicio. CONOCER, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan francés en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>JOSE GONZALEZ MARTINEZ. Elaboración complementarias en pastelería – Repostería- HOTR0509 ICEditorial. 19/04/2013</p> <p>Pérez N. y Navarro V. (2009). Procesos de Pastelería y Panadería, Editorial Paraninfo, Madrid, España</p> <p>.Gisslen Wayne, 2009, Panadería y Repostería para profesionales, México, limusa,</p> <p>Paulina Abascal –Larousse de los postres. Editorial , LARUSSE año, 2014</p> <p>SULLIVAN KAREN. Decoración de pasteles Paso a Paso .fecha de edicion. 2014.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
5	Aplica técnicas de decoración en repostería	1,2	<p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan bizcocho en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan francés en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>JOSE GONZALEZ MARTINEZ. Elaboración complementarias en pastelería – Repostería- HOTR0509 ICEditorial. 19/04/2013</p> <p>SULLIVAN KAREN. Decoración de pasteles Paso a Paso .fecha de edicion. 2014.</p>

MÓDULO IV

Información General

SIRVE AL COMENSAL SEGÚN ESTÁNDARES DE LA
EMPRESA

192 horas

// SUBMÓDULO 1

Monta mesas de acuerdo al tipo de servicio
80 horas

// SUBMÓDULO 2

Sirve alimentos y bebidas
112 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO AL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2011)

5116	Meseros
------	---------

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO AL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2013)

722310	Servicio de comedor para empresas e instituciones
72232	Servicios de preparación para ocasiones especiales
722511	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida
722516	Restaurantes de autoservicio
722518	Restaurantes que preparan otro tipo de alimentos para llevar

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

- Servir al comensal según estándares de la empresa.
 - Montar mesas de acuerdo al tipo de servicio.
 - Servir alimentos y bebidas

COMPETENCIAS/CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
1	Determina los requerimientos para el servicio	1,2	De acuerdo a lo establecido en las políticas de la empresa Identificando los factores y elementos fundamentales al realizar los montajes de mesa Resolviendo imprevistos en el proceso
2	Monta mesas de acuerdo al tipo de evento, número de personas y servicio	1	Siguiendo las instrucciones de acuerdo a los estándares de la empresa Resolviendo imprevistos en el proceso
3	Sirve alimentos, bebidas, vinos de mesa y postres de acuerdo a la comanda	2	Utilizando con visión emprendedora los conocimientos fundamentales para el buen servicio Resolviendo imprevistos en el proceso Atendiendo en una segunda lengua
4	Llena comanda de acuerdo a las necesidades del comensal y a las diferentes políticas de la empresa	2	Manejando las dificultades Resolviendo los imprevistos que se le presenten al servir alimentos y bebidas Atendiendo en una segunda lengua
5	Atiende peticiones y quejas de los comensales	2	Demostrando sus conocimientos y habilidades Resolviendo imprevistos que se le presenten ante cualquier situación ante el comensal Atendiendo en una segunda lengua
6	Prepara ensaladas, platos fuertes o postres en la mesa del comensal	2	Empleando normas de calidad e higiene Resolviendo imprevistos en el proceso Atendiendo en una segunda lengua

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

Competencias que se requieren para desarrollar las profesionales. Se desarrollan desde el componente de formación básica.

CE14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

H16 Asume responsablemente la relación que tiene consigo mismo, con los otros y con el entorno natural y sociocultural, mostrando una actitud de respeto y tolerancia.

GENÉRICAS SUGERIDAS

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

5.1 Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

8.3 Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

OL2 Diseñar y utilizar indicadores para medir y comprobar los resultados obtenidos.

EP4 Promover el cumplimiento de normas y disposiciones en un espacio dado.

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1	Determina los requerimientos para el servicio	1,2	De acuerdo a lo establecido en las políticas de la empresa Identificando los factores y elementos fundamentales al realizar los montajes de mesa Resolviendo imprevistos en el proceso		La determinación de los requerimientos para el servicio realizado, de acuerdo a lo establecido en las políticas de la empresa
2	Monta mesas de acuerdo al tipo de evento, número de personas y servicio	1	Siguiendo las instrucciones de acuerdo a los estándares de la empresa Resolviendo imprevistos en el proceso	El montaje de mesas de acuerdo al tipo de servicios y número de personas	
3	Sirve alimentos, bebidas, vinos de mesa y postres de acuerdo a la comanda	2	Utilizando con visión emprendedora los conocimientos fundamentales para el buen servicio Resolviendo imprevistos en el proceso Atendiendo en una segunda lengua		La realización del servicio de alimentos, bebidas, vinos de mesa y postres
4	Llena comanda de acuerdo a las necesidades del comensal y a las diferentes políticas de la empresa	2	Manejando las dificultades Resolviendo los imprevistos que se le presenten al servir alimentos y bebidas Atendiendo en una segunda lengua	La comanda elaborada de acuerdo a las necesidades del comensal manejando las dificultades que se le presenten	

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
5	Atiende peticiones y quejas de los comensales	2	Demostrando sus conocimientos y habilidades Resolviendo imprevistos que se le presenten ante cualquier situación ante el comensal Atendiendo en una segunda lengua		La atención de las peticiones o quejas de los comensales
6	Prepara ensaladas, platos fuertes o postres en la mesa del comensal	2	Empleando normas de calidad e higiene Resolviendo imprevistos en el proceso Atendiendo en una segunda lengua	La ensalada, platos fuertes, postres preparados de acuerdo al servicio requerido, empleando normas de calidad	

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1	Determina los requerimientos para el servicio	1,2	<p>García F. y García P. (2007). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Esesarte E. (2002). Higiene en alimentos y bebidas, (5ª Ed.). Editorial Trillas, México, D.F.</p> <p>Lara J. (2005). Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles, Editorial Limusa, México, D.F http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Manuales_disponibles</p> <p>Marina Motto López y Fernández Méndez (2014) Servicio y atención al cliente en restaurante.. Editorial Paraninfo S.A.</p>
2	Monta mesas de acuerdo al tipo de evento, número de personas y servicio	1	<p>Esesarte E. (2002). Higiene en alimentos y bebidas, (5ª Ed.). Editorial Trillas, México, D.F.</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Atención a Comensales. México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Ministerio de Educación del gobierno de Andalucía. (2008). Cualificación Profesional: Servicio de Restaurante, España.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4934190&fecha=12/10/2006</p> <p>Ministerio de Educación de la república de Lituania. (2008). Consultado 21 de julio de 2016 (2008).http://ec.europa.eu/education/study-in-europe/application_guide_It_es.html</p> <p>Lara J. (2005). Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles, Editorial Limusa, México, D.F.</p> <p>García F. y García P. (2007). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente, Editorial Paraninfo, Madrid, España. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Manuales_disponibles</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
3	Sirve alimentos, bebidas, vinos de mesa y postres de acuerdo a la comanda	2	<p>Esesarte E. (2002). Higiene en alimentos y bebidas, (5ª Ed.). Editorial Trillas, México, D.F.</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Atención a Comensales. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Ministerio de Educación del gobierno de Andalucía. (2008). Cualificación Profesional: Servicio de Restaurante, España.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5441034&fecha=13/06/2016</p> <p>Lara J. (2005). Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles, Editorial Limusa, México, D.F.</p> <p>García F. y García P. (2007). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente, Editorial Paraninfo, Madrid, España http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Manuales_disponibles</p>
4	Llena comanda de acuerdo a las necesidades del comensal y a las diferentes políticas de la empresa	2	<p>Lara J. (2005). Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles, Editorial Limusa, México, D.F.</p> <p>García F. y García P. (2007). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente, Editorial Paraninfo, Madrid, España Consultado 21 de julio de 2016 http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Manuales_disponibles</p>
5	Atiende peticiones y quejas de los comensales	2	<p>García F. y García P. (2007). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente, Editorial Paraninfo, Madrid, España Consultado 21 de julio de 2016 http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Manuales_disponibles.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
6	Prepara ensaladas, platos fuertes o postres en la mesa del comensal	2	<p>Esesarte E. (2002). Higiene en alimentos y bebidas, (5ª Ed.). Editorial Trillas, México, D.F.</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Atención a Comensales. México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Ministerio de Educación del gobierno de Andalucía. (2008). Cualificación Profesional: Servicio de Restaurante, España. Consultado 21 de julio de 2016 www.educacion.andalucia.es</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de julio de 2016. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Ministerio de Educación de la república de Lithuania. (2008). Consultado 21 de julio de 2016 (2008). http://ec.europa.eu/education/study-in-europe/application_guide_lt_es.html</p> <p>Lara J. (2005). Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles, Editorial Limusa, México, D.F.</p> <p>García F. y García P. (2007). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p>

MÓDULO V

Información General

PREPARA BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS
192 horas

// SUBMÓDULO 1

Origen y clasificación de las bebidas
80 horas

// SUBMÓDULO 2

Prepara bebidas y cocteles de acuerdo al recetario base
112 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO AL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2011)

5115	Cantineros
------	------------

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO AL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2013)

72241	Centros nocturnos, bares, cantinas y similares
722411	Centros nocturnos, discotecas y similares
722412	Bares, cantinas y similares
72251	Servicio de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas y no alcohólicas
722515	Cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

- Preparar bebidas alcohólicas y no alcohólicas
 - Identificar el origen y clasificación de las bebidas
 - Preparar bebidas y cocteles de acuerdo al recetario base

COMPETENCIAS/CONTENIDOS POR DESARROLLAR

No.	PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES
1	Identifica las características y calidad de las bebidas	1,2	Seleccionando de acuerdo al origen y costumbres Clasificando de acuerdo a las características Aplicando de acuerdo al contexto
2	Verifica y clasifica la materia prima para bebidas alcohólicas y no alcohólicas	1,2	Interpretando las instrucciones y procedimientos Identificando los factores fundamentales para la producción de bebidas Resolviendo los imprevistos en el proceso
3	Selecciona y prepara equipo y cristalería	1, 2	Aplicando las normas de higiene y seguridad Resolviendo los imprevistos en el proceso
4	Prepara y diseña bebidas y cocteles	2	Aplicando las normas de higiene y seguridad Aplicando los estándares de la empresa Resolviendo los imprevistos durante el proceso

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

Competencias que se requieren para desarrollar las profesionales. Se desarrollan desde el componente de formación básica.

CE1 Establece la interrelación entre la ciencia, la tecnología, la sociedad y el ambiente en contextos históricos y sociales específicos.

GENÉRICAS SUGERIDAS

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

5.1 Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

3.2 Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

Estos atributos están incluidos en las competencias profesionales; por lo tanto no se deben desarrollar por separado.

OL1 Orientar las acciones llevadas a cabo a lograr y supervisar los estándares de desempeño y los plazos establecidos.

OL5 Mejorar la relación entre objetivos logrados y los recursos invertidos en términos de calidad, costo y oportunidad.

AD2 Modificar su conducta para adecuarse a nuevas estrategias.

AD5 Aceptar y aplicar los cambios de los procedimientos y de las herramientas de trabajo.

AP2 Verificar el cumplimiento de los parámetros de calidad exigidos

PO2 Tener claras las metas y objetivos de su área y de su puesto

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar, en la formación del estudiante, el desarrollo de las competencias profesionales y genéricas de manera integral mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplican y articulan ambas competencias en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Y las evidencias de conocimientos, con cuestionarios, resúmenes, mapas mentales y cuadros sinópticos, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas integradoras que arroje las evidencias y la presentación del portafolio.

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	SITUACIONES	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1	Identifica las características y calidad de las bebidas	1,2	Seleccionando de acuerdo al origen y costumbres Clasificando de acuerdo a las características Aplicando de acuerdo al contexto	Un mapa conceptual de las bebidas de acuerdo a su clasificación	La verificación de las bebidas de acuerdo a su clasificación en la producción de bebidas y cocteles siguiendo el origen y su devenir en el consumo humano
2	Verifica y clasifica la materia prima para bebidas alcohólicas y no alcohólicas	1,2	Interpretando las instrucciones y procedimientos Identificando los factores fundamentales para la producción de bebidas Resolviendo los imprevistos en el proceso	Listas de cotejo elaboradas	La selección de los ingredientes de acuerdo al recetario base interpretando instrucciones de manera reflexiva identificando factores fundamentales para la producción de bebidas
3	Selecciona y prepara equipo y cristalería	1, 2	Aplicando las normas de higiene y seguridad Resolviendo los imprevistos en el proceso	En la presentación de mise en place, cristalería y equipos seleccionados de acuerdo al recetario base..	La selección de cristalería y equipo acuerdo al recetario base, administrando los recursos disponibles para incrementar la producción.
4	Prepara y diseña bebidas y cocteles	2	Aplicando las normas de higiene y seguridad Aplicando los estándares de la empresa Resolviendo los imprevistos durante el proceso	Las bebidas y cocteles preparados según el recetario base	La aplicación de las normas de higiene y seguridad en la elaboración

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1	Identifica las características y calidad de las bebidas	1,2	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2009). NMX-V-046-NORMEX-2009. Bebidas Alcohólicas- Denominación, Clasificación, Definiciones y Terminología. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016. http://www.normex.com.mx/index.php/servicios/normalizacion/catalogo-de-normas</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2002). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos- Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016. http://www.normex.com.mx/index.php/servicios/normalizacion/catalogo-de-normas</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2012). Norma Mexicana NMX-V-001-NORMEX-2012. Bebidas Alcohólicas-Bebidas Alcohólicas Destiladas – Whisky y Whiskey- Denominación, Etiquetado y Especificaciones. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016. http://www.normex.com.mx/index.php/servicios/normalizacion/catalogo-de-normas</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2012). Norma Mexicana NMX-V-002-NORMEX-2010. Bebidas Alcohólicas Destiladas – Ron – Denominación, Etiquetado y Especificaciones. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016. http://www.normex.com.mx/index.php/servicios/normalizacion/catalogo-de-normas</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2002). Norma Mexicana NMX-V-012-NORMEX-2005. Bebidas Alcohólicas Fermentadas-Vino- Especificaciones. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016. http://www.normex.com.mx/index.php/servicios/normalizacion/catalogo-de-normas</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2002). Norma Mexicana NMX-V-018-NORMEX-2009. Bebidas Alcohólicas Destiladas – Brandy- Denominación, Etiquetado y Especificaciones. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016. http://www.normex.com.mx/index.php/servicios/normalizacion/catalogo-de-normas</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2002). Norma Mexicana NMX-V-019-NORMEX-2008. Bebidas Alcohólicas Destiladas - Vodka – Denominación, Etiquetado y Especificaciones. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016. http://www.normex.com.mx/index.php/servicios/normalizacion/catalogo-de-normas</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2002). Norma Mexicana NMX-V-020-NORMEX-2008. Bebidas Alcohólicas Destiladas – Ginebra - Denominación, Etiquetado y Especificaciones. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016. http://www.normex.com.mx/index.php/servicios/normalizacion/catalogo-de-normas</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2002). Norma Mexicana NMX-V-049-NORMEX-2004. Bebidas Alcohólicas- Bebidas Alcohólicas que contienen Tequila –Denominación, Etiquetado y Especificaciones. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016. http://www.normex.com.mx/index.php/servicios/normalizacion/catalogo-de-normas</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2002). Norma Mexicana PROY-NMX-V-052-NORMEX. 2015 Bebidas Alcohólicas - Bebidas que contienen Mezcal- Denominación Etiquetado y Especificaciones. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016. http://www.normex.com.mx/index.php/servicios/normalizacion/catalogo-de-normas</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1	Identifica las características y calidad de las bebidas	1,2	<p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (EC0081). Estándar de Competencia: Manejo higiénico de los Alimentos. México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (EC0128). Estándar de Competencia: Preparación y servicio de bebidas. México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>VALENCIA Díaz, Félix (2010). Enología, Vinos, Aguardiente y Licores. Editorial Vértice. España.</p> <p>MADRID Vicente, Antonio (2011). Manual del Catador de Vinos, Para aficionados y profesionales. Editorial AMV.</p> <p>MANEL Barba, Lluís (2014). La Cata De Vinos: Guía Completa Para Conocer y Degustar Vinos Penguín Random House Group, España.</p> <p>LÓPEZ Alejandro, Manuel María (2010). Manual de Viticultura, Enología y Cata. Editorial Almuzara.</p>
2	Verifica y clasifica la materia prima para bebidas alcohólicas y no alcohólicas	1,2	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2002). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos- Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016. http://www.normex.com.mx/index.php/servicios/normalizacion/catalogo-de-normas</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (EC0081). Estándar de Competencia: Manejo higiénico de los Alimentos. México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (EC0128). Estándar de Competencia: Preparación y servicio de bebidas. México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2011). Cualificación Profesional: Servicio de bar y cafetería, España.</p> <p>YOSHIMATZ Nava (1999) 2da. Edi. Control de Costos de Alimentos y Bebidas Edi. Diana México, D.F.</p> <p>BRAVO Martínez, Francisco (2010) Manejo Higiénico de Alimentos y Bebidas Ed. Limusa México D.F., Segunda Edición.</p> <p>RODRÍGUEZ González, José Luis (2015), Aprovechamiento de Almacenaje y Alimentos y Bebidas en el Bar, Ed. Paraninfo.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
3	Selecciona y prepara equipo y cristalería	1,2	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2002). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos- Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016. http://www.normex.com.mx/index.php/servicios/normalizacion/catalogo-de-normas</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (EC0081). Estándar de Competencia: Manejo higiénico de los Alimentos. México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (EC0128). Estándar de Competencia: Preparación y servicio de bebidas. México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>KANASHIRO, Jorge Arturo (2011), Cocteles, Lexus Editores, España.</p>
4	Prepara y diseña bebidas y cocteles	2	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2002). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos- Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016. http://www.normex.com.mx/index.php/servicios/normalizacion/catalogo-de-normas</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (EC0081). Estándar de Competencia: Manejo higiénico de los Alimentos. México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (EC0128). Estándar de Competencia: Preparación y servicio de bebidas. México, D.F. Consultado 21 de Julio de 2016 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>GARCÍA Ortiz, Francisco; García Ortiz, Pedro Pablo; Gil Muela, Mario (2003). Bebidas, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>FOLEY, Ray (1999). Bar Guide. Ed. Oxmoor House, USA.</p> <p>REGAN, Bary (1999). <i>The Bartender's Bible: 1001 Mixed drinks and everything you need to know to step up your bar</i>, Ed. Harper Collins, USA.</p> <p>CALABRESE, Salvatore (2015), Classic Cocktails Ed. Sterling Publishing Co., Londres.</p> <p>COSTAS, Katsingris (2007), The Bar and Beverage Book, Ed. John Wiley & Sons, USA.</p> <p>W. FREETH, Adam (2009). Barman Profesional: Una Guía Completa Para Obtener Resultados. Ed. Paraninfo.</p>

No.	COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
4	Prepara y diseña bebidas y cocteles	2	<p>MARCIALIS, Luigi (2002), El Arte De La Coctelería, Ed. Idea Books, USA.</p> <p>GARCÍA Ortíz, Francisco; García Ortíz, Pedro Pablo; Gil Muela, Mario. Operaciones Básicas y Servicio en Bar y Cafeterías, 2° Edición, Ed. Paraninfo.</p> <p>DOYLE, John. Barista Techniques. The National Trining Quality Council (Ntqc), Global Second Edition.</p> <p>Ecured (2016) Fermentación Alcohólica. La Habana, Cuba. Consultado El 18 De Junio De 2016. Http://Www.Ecured.Cu/Fermentaci%C3%B3n_Alcoh%C3%B3lica</p> <p>Intermedia Neetwork S.L. (2016). Bebidas Alcohólicas, Valencia España. Consultado El 18 De Junio De 2016. Http://Www.Bebidasalcoholicas.Org/</p> <p>Escuela Mexicana de Cafeterías de Especialidad, Bares y Restaurantes (2016). Bartender, México, D.F. Consultado el 18 de Junio de 2016. Http://Www.Cocteleria.Com.Mx/Bartender</p>

NOMBRE	MÓDULO(S)
EQUIPOS	
Estufa Múltiple	I, II y III
Horno para pan	I, II y III
Horno de convección para pan tipo gaveta	I, II y III
Salamandra	I, II y III y IV
Refrigerador vertical	I, II, III y V
Refrigerador vertical 4 puertas.	I, II, II, IV y V
Maquina lava loza	I, II, III, IV y V
Batidora	I, II y III
Licuada industrial	I, II, III, IV y V
Licuada para hielo	I, II, III, IV y V
Maquina para triturar hielo	I, IV y V
Extractor de jugos para cítricos	I, II, IV y V
Máquina para hielo	I, II, IV y V
Congelador vertical	I, II, III, IV y V
Máquina para café	IV y V
Maquina percoladora	IV y V
Cava electrónica	V
Maquina de helados	II, III, IV y V
Máquina para pastas	I, II y III
Báscula Electrónica	I, II, III y V
Mesa de trabajo con cubierta de acero inoxidable	I, II, III, IV y V
Mesa de trabajo con cubierta de mármol	I, II, III, IV y V
Campana extractora	I, II, III, IV y V
Tarja de tres tinas con llave mezcladora	I, II, III IV y V
Manguera de prelavado.	I, II, III, IV y V
Estufon de Tres Secciones	II, II, III, IV
Comanda electrónica	IV

NOMBRE	MÓDULO(S)
HERRAMIENTA	
Coladera	I, II, III
Colador chino	I, II
Colador para puré	I, II
Ensaladera de caoba c/ cuchara y tenedor	I, II, IV
Cuchara de acero inoxidable de 14 cm	I, II, IV
Cuchara larga de 38 y 58 cm	I, II, IV
Cuchara medidora de acero inoxidable	I, II, III
Cuchara para cocina perforada 35 cm	I, II, III
Cuchara para consomé de acero inoxidable	I, II, IV
Cucharas de servicio de acero inoxidable lisas 35 x 40 cm De largo. Juego de 2	I, II, IV
Cucharon de acero inoxidable de 10 cm de diámetro 225 mL	I, II, III y IV
Cucharon para hielo de acero inoxidable de 360 g	I, II, IV y V
Cucharon sobero	I, II, III, IV , V
Cuchillo de chef de acero inoxidable de 12 cm, con mango de madera	I, II, III, IV y V
Cuchillo mondador	I, II, III, IV y V
Espátula acero inoxidable	I, II, III
Espumadera 12 y 16 cm (juego de 2)	I, II, III
Fuente entera (molde) 32 x 53 x 6 cm	I, II, III
Fuente media (molde) 26.5 x 32 x 6 cm	I, II, III
Molde para flan estandar en acero inoxidable	I, II, III
Molde para rosca	I, II, III y V
Molde redondo para pay	I, II, III y V
Olla exprés 5 L	I, II, III y V
Olla recta acero inoxidable 6.5 L	I, II, III y V
Paleta perforada acero inoxidable	I, II, III y V

NOMBRE	MÓDULO(S)
HERRAMIENTA	
Pela papas manual acero inoxidable	I, II, III y V
Rallador 4 lados	I, II, III y V
Rebanador de huevo	I, II, IV
Rodillo de acero inoxidable	I, II, III
Sartén acero inoxidable 20, 24, 28, 32 y 40 cm (juego 5)	I, II, III y IV
Tabla para picar de policarbonato (cuatro colores) 60 x 30 x 5 cm	I, II, III y V
Tartera de 50 cm	II, III
Tazón para batir de acero inoxidable de 4.5 a 11 L	I, II, III
Trinches de 38 y 58 cm (juego 2)	I, II, III
Vaporera aluminio de 11 L	I, II, III
Vaporera aluminio de 8 L	I, II, III
Picahielo 1 punta de acero inoxidable	V
Picahielo 6 puntas de acero inoxidable	V
Pinzas para hielo cromada acero inoxidable	IV y V
Sacacorcho profesional	IV y V
Salero 35 g	IV y V
Servilletero de acero inoxidable	IV
Tarro cerveza 310 mL	IV y V
Tarro cerveza 375 mL	IV y V
Copa para champaña 192 mL	IV y V
Copa para agua 310 mL	IV y V
Copa para cóctel 210 mL	IV y V
Copa para cognac globo chico 130 mL	IV y V
Copa para vino blanco de 150 mL	IV y V
Plato ovalado llano loza blanca de 32 cm	II, IV

NOMBRE	MÓDULO(S)
HERRAMIENTA	
Plato panero de loza blanca de 16 cm de diámetro	II, IV
Plato sopero de loza blanca de 23 cm de diámetro	II, IV
Plato soporte de loza blanca de 23 cm de diámetro	II y IV
Plato trinche de loza blanca de 19 cm	II y IV
Moldes p/pastel rectangular de aluminio	III
Moldes p/pastel circulares de aluminio	III
Moldes para bollos	III
Moldes para panques de 23 x 13 cm	III
Moldes redondos desmontables de quiche y tartas	III
Tarro para cerveza de 300 mL	IV y V
Vaso agua bebida 290 mL	IV y V
Vaso cerveza chico 320 mL	IV y V
Vaso high ball 340 mL	IV y V
Vaso jugo 160 mL	IV y V
Vaso licor tequila 33 mL	IV y V
Vaso malteada 400 mL	IV y V
Vaso mezclador acero inoxidable	IV y V
Vaso para high ball 300 ml	IV y V
Vaso tequilero caña doble 45 mL	IV y V
Vaso tequilero caña doble especial 60 mL	IV y V
Vaso tequilero caña sencillo 30 mL	IV y V
Vaso tipo whisky de 285 mL	IV y V
Balanzón aluminio para hielo frapee	IV y V
Cedazo para cantina	IV y V
Cenicero acero inoxidable 11 x 11 cm	IV y V

NOMBRE	MÓDULO(S)
HERRAMIENTA	
Plaquera 4 compartimentos en acero inoxidable	IV
Charola con base de corcho redonda	IV y V
Charola ovalada banquetera de fibra de vidrio con película de corcho antiderrapante 56 x 70 cm	IV
Copa cóctel margarita 355 mL	IV y V
Copa para vino generoso 74 mL	IV y V
Copa para vino tinto de 237 mL	IV y V
Copa tongolele para cerveza 675 mL	IV y V
Cuchara para cantina de acero 28 cm	IV y V
Cucharón para hielo de 360 g de acero inoxidable	IV y V
Cuchillo uso general 17.5 cm	IV y V
Enfriadera (champañera) c/ tripie en acero inoxidable	IV y V
Exprimidor de limón manual	IV y V
Hielera acero inoxidable de 15" x 13"	IV y V
Jarra con pichel 1.100 L	IV y V
Jigger acero inoxidable medidas 2oz.-1.5oz/1.5oz.-1oz.	IV y V
Dosificador para helado	IV y IV
Cubiertos de acero inoxidable (juego 4 personas)	IV
Cuchillo de mesa en acero inoxidable	IV
Chafing and dish (Base y sarteneta para flameo) estándar en acero inoxidable y mango de madera	IV
Plato base con cordón de acero inoxidable de 28 cm	IV
Plato de loza blanca 27 cm de largo	II y IV
Plato mantequillero de loza blanca de 17 cm de diámetro	IV
Plato mantequillero de loza blanca de 8.5 cm de diámetro	IV
Plato ovalado hondo de 13 cm De loza blanca	II, IV
Plato trinche de loza blanca de 23 cm	II, IV

NOMBRE	MÓDULO(S)
HERRAMIENTA	
Plato trinche de loza blanca de 26 cm	II, y IV
Platón ovalado hondo de loza blanca de 13 cm de diámetro	II y IV
Platones ovales de loza blanca 23 y 31 cm (juego de 2)	II y IV
Salsera imperial de 200 mL de loza blanca	I y IV
Salsera imperial de 300 mL de loza blanca	I y IV
Tazón para cereal de loza blanca capacidad 500 mL	II y IV
Tazón para consomé de loza blanca de 250 mL (sin orejas)	II y IV
Tazón para sopa de loza blanca de 350 mL	II y IV
Azucarera para sobres rectangular	IV
Minimoldes de muffins de 24 copas	III
Moldeadores de flores y arboles (8 piezas)	III
Moldes cuadrados de aluminio para pastel	III
Moldes en forma de corazón	III
Moldes en forma de corona de aluminio para panes	III
Moldes en forma de pétalos (4 piezas)	III
Moldes en forma de rosca de aluminio para panes	III
Moldes estándar para muffins de 12 copas	III
Moldes hexagonales	III
Moldes ovalados	III
Moldes semicirculares	III
Parrillas antiadherentes cromadas para enfriar	II y III
Pastel de catedral	III
Pérgola	III
Pistola de decoración	III
Platones refractarios	III

NOMBRE	MÓDULO(S)
HERRAMIENTA	
Platos separadores (varias formas)	III
Platos separadores redondos de 15.25 cm a 45.5 cm	III
Mangas pasteleras de tela con juego de uvas en acero inoxidable.	III
Soporte de pastel de jardín	III
Soporte de pastel de pisos flotantes	III
Soporte de pasteles de osos flotantes	III
Soporte satélite para pastel de jardín	III
Soporte supe resistente de pastel	III
Termómetro digital (-10°C a 200°C)	III IV y V
Base de mármol (cubierta) polietileno	III
Base para armar pasteles, triple de 16" a 6"	III
Base para decorar metálica, carrusel	III
Base para pasteles, redondos, cuadrados y ovalados	III
Cortador para fondant	III
Cortadora de masas y moldeadora	III
Cortadores ondulados de aluminio para panes	III
Espátulas de silicón con mango de plástico diferentes medidas	I, II y III
Espátulas de plástico	I, II y III
Brochas de pelo sintético diferentes medidas	I, II y V
Tapete para sushi de bambú	I y II
Pinzas generales en aluminio 11, 13, 15 y 17 pulgadas	I, II y V
Molino de pimienta 16 pulgadas madera de caoba	I, II, III, IV y V
Colador de gusano en acero inoxidable	II y IV
Macerado de policarbonato para bebidas	IV
Cucharilla de mango largo en acero inoxidable (bailarinas)	III y IV

NOMBRE	MÓDULO(S)
MOBILIARIO	
Mesa de trabajo de pared con entrepaño	I, II y III
Mesa de lavado con tres tarjas	I, II, III y IV
Mesa de recibo de muertos	I, II, III y IV
Mesa de lavado	V
Estación de servicio	IV
Mesa de lavado con dos tarjas	IV y V
Barra y contrabarra	IV y V
Carro de gueridon	III
Tijeras de servicio en aluminio	IV
Mesa de baño maría caliente movible	I, II, III y IV
Insertos en acero inoxidable de 53 x 32 x 32.5 x 6.5	I, II y V
Inserto en acero inoxidable de 32 x 26.6 x 6.5	I, II y V
Inserto en acero inoxidable de 32.17.5 x 6.5	I, II y V
Inserto en acero inoxidable de 26 x 16 x 6.5	I, II y V
Inserto en acero inoxidable de 17 x 5 x 16 x 6.5	I, II y V
Inserto perforado en acero inoxidable de 53 x 32 x 32.5 x 6.5	I, II y V
Inserto cónico en acero inoxidable de 2.2 L de capacidad y 14 cm de diámetro	I, II y V
Tapete de silicón 50 x 30,30 x 20,20 x 15	IV y V
Estación de lavado de manos	I, II, III, IV y V
Hidrolavadora. De alta presión de 3.47 m presión 1700 caudal de agua 340	I, II, III, IV y V
Silla de visita de acero tubular ovalado de 1 1/8 "x 19/32 calibre 18	I,II,III,IV, V
Mesa de aluminio 1mtx1mt con base de formaica color negro para restaurante	IV

NOMBRE	MÓDULO(S)
Desengrasante de uso general	I, II y III
Quitacochambre	I, II y III
Limpiador de acero inoxidable	I, II y III
Shampoo para loza	I, II y IV
Gel sanitizante	I, II, III, IV y V
Tanque de gas LP estacionario	I, II y III
Ácido muriático	I, II, III, IV y V
Absorbe olores en Spray	I, II, III, IV y V
Bolsas para basura medianas	I, II, III, IV y V
Bolsas para basura grandes	I, II, III, IV y V
Bolsa de 60 x 90	I, II, III, IV y V
Bolsas de 90 x 90	I, II, III, IV y V
Botes para basura	I, II, III, IV y V
Botes chicos para basura	I, II, III, IV y V
Botes grandes para basura	I, II, III, IV y V
Bolsas negras medianas	I, II, III, IV y V
Bolsas negras grandes	I, II, III, IV y V
Bolsas para basura jumbo	I, II, III, IV y V
Cloro	I, II, III, IV y V
Cepillo de mano	I, II, III, IV y V
Cepillo de plástico para barrer	I, II, III, IV y V
Cubetas de plástico no. 14 L	I, II, III, IV y V
Cubetas de plástico no. 10 L	I, II, III, IV y V
Líquido para destapacaños	I, II, III, IV y V
Escobillones	I, II, III, IV y V

NOMBRE	MÓDULO(S)
MATERIAL	
Escoba de mijo de 8 hilos industrial	I, II, III, IV y V
Escobas de mijo industrial grande	I, II, III, IV y V
Escurreedores de agua 24 L	I, II, III, IV y V
Franela blanca	I, II, III, IV y V
Franela roja	I, II, III, IV y V
Fibras verdes	I, II, III, IV y V
Fibras de alambre	I, II, III, IV y V
Pares guantes de hule	I, II, III, IV y V
Jabón líquido para trastes	I, II, III, IV y V
Jabón de polvo	I, II, III, IV y V
Jerga	I, II, III, IV y V
Limpia vidrios	I, II, III, IV y V
Mechudo	I, II, III, IV y V
Limpiador líquido para pisos	I, II, III, IV y V
Recogedor de basura	I, II, III, IV y V
Jaladores	I, II, III, IV y V
Camara fermentadora	I, II, III, IV y V

3

Consideraciones
para desarrollar
los módulos
en la formación
profesional

ANÁLISIS DEL PROGRAMA DE ESTUDIO

Mediante el análisis del programa de estudios de cada módulo, usted podrá establecer su planeación y definir las estrategias de formación en el taller, laboratorio o aula, que favorezcan el desarrollo de las competencias profesionales, genéricas y de productividad y empleabilidad a través de los momentos de apertura, desarrollo y cierre, de acuerdo con las condiciones regionales, situación del plantel y características de los estudiantes.

Consideraciones pedagógicas

- Analice el resultado de aprendizaje del módulo, para que identifique lo que se espera que el estudiante logre al finalizar el módulo.
- Analice las competencias profesionales en el apartado de contenidos. Observe que algunas de ellas son transversales a dos o más submódulos. Esto significa que el contenido deberá desarrollarse tomando en cuenta las características propias de cada submódulo.
- Observe que las competencias genéricas y las competencias de productividad y empleabilidad sugeridas del módulo, están incluidas en la redacción de las competencias profesionales. Esto significa que no deben desarrollarse por separado. Para su selección se consideraron los atributos de las competencias genéricas y las competencias de productividad y empleabilidad que tienen mayor probabilidad de desarrollarse para contribuir a las competencias profesionales, por lo cual no son limitativas, usted puede seleccionar otros atributos que considere pertinentes.
- Las competencias disciplinares básicas sugeridas son requisitos para desarrollar las competencias profesionales, por lo cual no se desarrollan explícitamente. Deben ser consideradas en la fase de apertura a través de un diagnóstico, a fin de comprobar si el alumno las desarrolló en el componente de formación básica.
- Analice en el apartado de estrategia de evaluación del aprendizaje los productos o desempeños sugeridos a fin de determinar en la guía didáctica que usted elabore, las evidencias de la formación de las competencias profesionales.
- Analice la guía didáctica sugerida, en la que se presentan las actividades de apertura, desarrollo y cierre relacionadas con el tipo de evaluación (autoevaluación, coevaluación o heteroevaluación), la evidencia (conocimiento, desempeño o producto), el instrumento que recopila la evidencia y su ponderación. A fin de determinar estos elementos en la guía didáctica que usted elabore.

ELABORACIÓN DE LA GUÍA DIDÁCTICA

Mediante el análisis de la información de la carrera y de las competencias por cada módulo, usted podrá elaborar una propuesta de co-diseño curricular con la planeación de actividades y aspectos didácticos, de acuerdo con los contextos, necesidades e intereses de los estudiantes, que les permita ejercer sus competencias en su vida académica, laboral y personal, y que sus logros se reflejen en las producciones individuales y en equipo, en un ambiente de cooperación.

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO POR DESARROLLAR

FASE DE APERTURA

La fase de apertura permite explorar y recuperar los saberes previos e intereses del estudiante, así como los aspectos del contexto relevantes para su formación. Al explicitar estos hallazgos en forma continua, es factible reorientar o afinar las estrategias didácticas centradas en el aprendizaje, los recursos didácticos y el proceso de evaluación del aprendizaje, entre otros aspectos seleccionados.

Consideraciones pedagógicas

- Recuperación de experiencias, saberes y preconcepciones de los estudiantes, para crear andamios de aprendizaje y adquirir nuevas experiencias y competencias.
- Reconocimiento de competencias por experiencia o formación, por medio de un diagnóstico, con fines de certificación académica y posible acreditación del submódulo.
- Integración grupal para crear escenarios y ambientes de aprendizaje.
- Mirada general del estudio, ejercitación y evaluación de las competencias profesionales y genéricas.

FASE DE DESARROLLO

La fase de desarrollo permite crear escenarios de aprendizaje y ambientes de colaboración para la construcción y reconstrucción del pensamiento a partir de la realidad y el aprovechamiento de apoyos didácticos, para la apropiación o reforzamiento de conocimientos, habilidades y actitudes, así como para crear situaciones que permitan valorar las competencias profesionales y genéricas del estudiante, en contextos escolares y de la comunidad.

Consideraciones pedagógicas

- Creación de escenarios y ambientes de aprendizaje y cooperación, mediante la aplicación de estrategias, métodos, técnicas y actividades centradas en el aprendizaje, como aprendizaje basado en problemas (ABP), método de casos, método de proyectos, visitas al sector productivo, simulaciones o juegos, uso de TIC, investigaciones y mapas o redes mentales, entre otras, para favorecer la generación, apropiación y aplicación de competencias profesionales y genéricas en diversos contextos.
- Fortalecimiento de ambientes de cooperación y colaboración en el aula y fuera de ella, a partir del desarrollo de trabajo individual, en equipo y grupal.

ELABORACIÓN DE LA GUÍA DIDÁCTICA

- Integración y ejercitación de competencias y experiencias para aplicarlas, en situaciones reales o parecidas, al ámbito laboral.
- Aplicación de evaluación continua para verificar y retroalimentar el desempeño del estudiante, de forma oportuna y pertinente.
- Recuperación de evidencias de desempeño, producto y conocimiento, para la integración del portafolio de evidencias.

FASE DE CIERRE

La fase de cierre propone la elaboración de síntesis, conclusiones y reflexiones argumentativas que, entre otros aspectos, permiten advertir los avances o resultados del aprendizaje en el estudiante y, con ello, la situación en que se encuentra, con la posibilidad de identificar los factores que promovieron u obstaculizaron su proceso de formación.

Consideraciones pedagógicas

- Verificar el logro de las competencias profesionales y genéricas planteadas en el submódulo, y permitir la retroalimentación o reorientación, si el estudiante lo requiere o solicita.
- Verificar el desempeño del propio docente, así como el empleo de los materiales didácticos, además de otros aspectos que considere necesarios.
- Verificar el portafolio de evidencias del estudiante.

// SUBMÓDULO 1 Maneja las Normas de higiene y seguridad en la preparación de Alimentos y Bebidas. - 64 horas

COMPETENCIAS PROFESIONALES SITUACIONES

Identifica los requerimientos normativos para la preparación de alimentos y bebidas

Verifica características y cantidad de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos

Verifica condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN**DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS**

CE14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

CE11 Analiza las leyes generales que rigen el funcionamiento del medio físico y valora las acciones humanas de impacto ambiental.

GENÉRICAS SUGERIDAS

1.6 Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

AP2 Verificar el cumplimiento de los parámetros de calidad exigidos.

ESTRATEGIA DIDÁCTICA SUGERIDA

// SUBMÓDULO 1 Maneja las Normas de higiene y seguridad en la preparación de Alimentos y Bebidas. - 64 horas

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico grupal, los estudiantes identifican los conocimientos previos sobre las reglas y procedimientos de higiene y seguridad en el manejo de ingredientes e insumos, instalaciones, mobiliario y equipo necesarios para la preparación de alimentos.	Heteroevaluación	C: Conocimientos previos de normas./Examen diagnóstico P: El mapa conceptual elaborado.	2%
El estudiante identifica el plan de evaluación: los elementos didácticos de los módulos, submódulos, contenidos a desarrollar de la carrera, las competencias por lograr y los sitios de inserción en que podrá desempeñarse.	Heteroevaluación	C: El plan de evaluación / Cuestionario	3%
Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El docente presenta al grupo, los documentos que contienen las normas de higiene y seguridad para la preparación de alimentos y bebidas. El alumno elabora resumen de las diversas normas analizadas y lo comenta al grupo.	Autoevaluación	P: El resumen elaborado y socializado ante el grupo./Rúbrica de evaluación.	7%
El estudiante organizado en equipos, mediante fichas de trabajo analiza el contenido de cada una de las normas, elabora una síntesis de cada norma analizada.	Coevaluación	P: La síntesis elaborada y socializado ante el grupo./Rúbrica de evaluación.	8%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El docente presenta al estudiante un video de las condiciones óptimas del equipo e instalaciones de una cocina. El estudiante elabora un cuadro sinóptico de conceptos mostrados en el video	Heteroevaluación	P: Cuadro sinóptico elaborado / Rúbrica de evaluación	5%
El estudiante responde un cuestionario para verificar los conocimientos adquiridos sobre este contenido.	Heteroevaluación	C: Los conocimientos adquiridos / Cuestionario	5%

// SUBMÓDULO 2 Corta vegetales, frutas y carnes - 64 horas

COMPETENCIAS PROFESIONALES

SITUACIONES

Elabora requisición de insumos siguiendo instrucciones y procedimientos

Almacena materias primas administrando los recursos disponibles

Prepara el mise en place de corte de vegetales, frutas y carnes

En la optimización de la materia prima

En la aplicación de normas de manejo higiénico

En la administración de los recursos disponibles

En la resolución de imprevistos en el proceso

En la aplicación de disposiciones de sanidad y seguridad.

En la verificación de características y calidad de los insumos.

En la aplicación de técnicas de almacenamiento

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

CE14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

M6 Cuantifica, representa y contrasta experimental o matemáticamente magnitudes del espacio que lo rodea.

GENÉRICAS SUGERIDAS

1.6 Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

5.1 Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

AP2 Verificar el cumplimiento de los parámetros de calidad exigidos.

ESTRATEGIA DIDÁCTICA SUGERIDA

// SUBMÓDULO 2 Corta vegetales, frutas y carnes - 64 horas

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico grupal, los estudiantes identifican sus conocimientos previos sobre la elaboración de requisición de insumos para la realización de cortes de vegetales, frutas y carnes.	Heteroevaluación	C: Los conocimientos previos sobre la elaboración de requisición de insumos para la realización de cortes de vegetales, frutas y carne / Cuestionario	2%
El estudiante identifica el plan de evaluación: los elementos didácticos de los módulos, submódulos, contenidos a desarrollar de la carrera, las competencias por lograr y los sitios de inserción en que podrá desempeñarse.	Heteroevaluación	C: Los insumos de su localidad para realizar los cortes de carnes y vegetales / Cuestionario	3%
Mediante una técnica grupal, el estudiante reconoce los insumos de su localidad para realizar los cortes de vegetales, frutas y carnes .	Autoevaluación	C: Los insumos de su localidad para realizar los cortes de carnes y vegetales / Cuestionario	3%
Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante realiza una investigación con la que conoce los diferentes cortes de vegetales, frutas y carnes que se utilizan en la cocina, según recetario base.	Heteroevaluación	C: Los diferentes cortes que se utilizan en la cocina /Cuestionario	6%
Los estudiantes identifican los cortes diversos, su importancia así cómo resolver imprevistos en este proceso.	Heteroevaluación	C: Los conceptos y aplicación de cortes y como resolver imprevistos durante el proceso / Bitácora	6%
El estudiante elabora la práctica de cortes de vegetales, frutas y carnes.	Heteroevaluación	P: Cortes elaborados / Guía de observación	10%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El portafolio de evidencias / Lista de cotejo	5%

// SUBMÓDULO 3 Prepara fondos, salsas madres y derivadas de acuerdo a la receta estándar. - 144 horas

COMPETENCIAS PROFESIONALES

SITUACIONES

Prepara el mise en place para la preparación de fondos, salsas madres y derivadas

En la optimización de la materia prima
 En la aplicación de normas de manejo higiénico
 En la administración de los recursos disponibles
 En la resolución de imprevistos en el proceso
 En la aplicación de disposiciones de sanidad y seguridad.
 En la verificación de características y calidad de los insumos.
 En la aplicación de técnicas de almacenamiento

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

CE14 Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.

M6 Cuantifica, representa y contrasta experimental o matemáticamente magnitudes del espacio que lo rodea.

GENÉRICAS SUGERIDAS

1.6 Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

5.1 Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

COMPETENCIAS DE PRODUCTIVIDAD Y EMPLEABILIDAD DE LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

AP2 Verificar el cumplimiento de los parámetros de calidad exigidos.

ESTRATEGIA DIDÁCTICA SUGERIDA

// SUBMÓDULO 3 Prepara fondos, salsas madres y derivadas de acuerdo a la receta estándar. - 144 horas

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico grupal, los estudiantes identifican sus conocimientos previos sobre la verificación de conceptos sobre fondos, salsas madres y derivadas de acuerdo al recetario base.	Autoevaluación	C: El contenido del plan de evaluación / Cuestionario	2%
Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Los estudiantes realizan una investigación bibliográfica para conocer las diferentes fondos, clasificación de salsas madres y derivadas para preparación de alimentos.	Heteroevaluación	C: Las diferentes formas de almacenar la materia prima / Cuestionario	2%
El docente explica los fondos, de salsas, madres y derivadas y su , la clasificación. El estudiante elabora un cuadro sinóptico de los mismos.	Heteroevaluación	P: El cuadro sinóptico elaborado / Rúbrica de evaluación.	5%
El alumno elabora y expone esquemas gráficos para el proceso de recepción, distribución y almacenamiento de materias primas para la preparación de la mise en place de fondos, salsas madres y derivadas.	Heteroevaluación	D: La exposición gráfica del proceso de recepción / Guía de observación	5%
El estudiante realiza la práctica de preparación del mise en place de fondos, salsas madres y derivadas de acuerdo al recetario base.	Heteroevaluación	P: La práctica realizada / Guía de observación.	15%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante actividades prácticas de retroalimentación y evaluación, el estudiante verifica el resultado de su aprendizaje y prácticas de preparación del mise en place de fondos, salsas madres y derivadas.	Heteroevaluación	D: La aplicación de técnicas de preparación del mices en place / Guía de observación	3%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El portafolio de evidencias integrado / Lista de cotejo	3%

Secretaría de Educación Pública
Subsecretaría de Educación Media Superior
Coordinación Sectorial de Desarrollo Académico

Julio, 2016.