

Manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas

Área:

Turismo

Carrera:

Profesional Técnico y
Profesional Técnico-Bachiller en:
Alimentos y Bebidas




**Programa
de Estudios**

Editor: Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica

Programa de Estudios del Módulo: Manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas.

Área(s): Turismo

Carrera(s): Profesional Técnico y Profesional Técnico–Bachiller en Alimentos y Bebidas

Semestre(s): Tercero

D. R. Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica.

Este material es vigente a partir de agosto 2012.

Prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio, sin autorización por escrito del Conalep.

Calle 16 de Septiembre 147 Norte, Col. Lázaro Cárdenas, Metepec, Edo. de México, C. P. 52148.

HECHO EN MÉXICO.

Tercera Edición

www.conalep.edu.mx

Fecha en que se terminó su edición: julio de 2012.

Directorio

Directora General

Candita Victoria Gil Jiménez

Secretario General

Roger Armando Frías Frías

Secretaria Académica

María Elena Salazar Peña

Secretaria de Administración

Corazón de María Madrigal

Secretario de Planeación y Desarrollo Institucional

Francisco Cuauhtémoc Santiago Jaime

Secretario de Servicios Institucionales

Pedro Eduardo Azuara Arechederra

Director Corporativo de Asuntos Jurídicos

Juan Carlos Castillo Guzmán

Titular de la Unidad de Estudios e Intercambio Académico

Patricia Guadalupe Guadarrama Hernández

Director Corporativo de Tecnologías Aplicadas

Humberto Zentella Falcón

Directora de Diseño Curricular

Silvia Alejandra Guzmán Saldaña

Coordinador de las Áreas Básicas y de Servicios

Caridad del Carmen Cruz López

Coordinador de las Áreas de Mantenimiento e Instalación,
Electricidad, Electrónica y TIC

Marco Antonio Valadez Pérez

Coordinación de las Áreas de Procesos de Producción y
Transformación

René Montero Montano

Grupo de trabajo

Metodológico:

Patricia Toledo Márquez

Manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas

Contenido

	Pág.
Mensaje de la Directora General	5
Presentación de la Secretaria Académica	7
Capítulo I: Generalidades de las Carreras	8
1.1 Objetivo General de la Carrera	8
1.2 Competencias Transversales al Currículum	9
Capítulo II: Aspectos Específicos del Módulo	11
2.1 Presentación	11
2.2 Propósito del Módulo	13
2.3 Mapa del Módulo	14
2.4 Unidades de Aprendizaje	15
2.5 Referencias	28

**Mensaje de la
Directora General**

Me es grato poner en sus manos una herramienta muy útil para orientar a los maestros en el proceso de enseñanza y para ayudar a los alumnos en la planeación de su aprendizaje.

Esta, es precisamente la importancia de los programas de estudio: favorecer el desarrollo de destrezas, habilidades y valores, que les permitan afrontar con éxito los retos de la actualidad.

Se trata, sin lugar a dudas, del principal recurso didáctico que tendrán a su disposición para garantizar una educación integral y de calidad.

Sin dejar de lado, desde luego, aquéllos que les brinda la Biblioteca Digital de la Red Académica del CONALEP.

En ellos encontrarán los propósitos de cada módulo, la manera y el tiempo en que deben ser alcanzados, así como los respectivos criterios de evaluación.

Utilizarlos en forma cotidiana y sistemática es deber de todos, teniendo siempre presente que están elaborados con base en las necesidades de lo que el sector productivo exige y la sociedad merece.

México tiene depositada su confianza en el CONALEP, como pilar de una enseñanza técnica de vanguardia.

No es casual que el Gobierno de la República, a través de la Secretaría de Educación Pública, haya decidido fortalecer la noble labor que se realiza en nuestras aulas, laboratorios y talleres, con un Modelo Académico de primera.

Un modelo derivado de la Reforma Integral de la Educación Media Superior:

- Que avanza hacia la consolidación del Sistema Nacional de Bachillerato y la construcción de un Marco Curricular Común;
- Que se fortalece con las valiosas aportaciones de los profesores, estudiantes y representantes de la iniciativa privada;
- Que es congruente con los desafíos de la globalización;
- Y que forja generaciones competentes, emprendedoras, creativas y capaces de atender los principales problemas del país.

Este es el perfil de los profesionales que estamos formando.

Este es el compromiso que asumimos con entrega, vocación y convicción.

Y esta es la razón que nos impulsa a seguir hacia adelante.

Estimados docentes y alumnos:

Yo los invito a aprovechar al máximo estos programas de estudio, como guías de nuestras responsabilidades académicas y formativas, que sirvan de facilitadores de conocimientos e instrumentos para un diálogo respetuoso, permanente y fecundo.

Hagamos juntos la diferencia con la excelencia, responsabilizándonos de la tarea que nos corresponde cumplir.

Demostremos que sabemos, que podemos y que somos **ORGULLOSAMENTE CONALEP**.

M.A. Candita Victoria Gil Jiménez

Directora General del Sistema CONALEP

**Presentación de
la Secretaría
Académica**

De acuerdo con el Modelo Académico CONALEP, la propuesta de aprendizajes considerados para promoverse en un módulo integrado al diseño de una carrera o trayecto se concreta en el programa de estudio, en la guía pedagógica y en la de evaluación. Estos documentos, constituyen el principal referente para planear y desarrollar el proceso de enseñanza-aprendizaje en las aulas, talleres y laboratorios de nuestra institución.

Los programas y guías de estudio han sido diseñados con un enfoque de competencias, con lo que se da cumplimiento a los preceptos de la Reforma Integral de la Educación Media Superior (RIEMS), que indica el fomento y promoción de competencias genéricas y disciplinares que debe poseer una persona egresada de la educación media superior, mismas que le servirán para toda la vida; mientras que las competencias profesionales, le permiten el desempeño de funciones laborales requeridas por los sectores productivos regional y nacional.

En cada uno de los documentos curriculares se refleja el desempeño de especialistas técnicos y de profesionales en diseño curricular, así como las aportaciones de los integrantes del sector productivo, contribuyendo con sus conocimientos, habilidades y experiencias para el profesional técnico y el profesional técnico bachiller.

Lo anterior, hace posible la amplia aceptación de nuestros egresados, ya sea en el mercado laboral en el que se desempeñan con profesionalismo, o bien, en las Universidades o Institutos Tecnológicos, si es que deciden continuar estudios en el nivel superior, acción en la que destacan por su sólida formación.

Mtra. María Elena Salazar Peña

CAPÍTULO I: Generalidades de la Carrera

1.1 Objetivo General de la Carrera

PT y PT-B en Alimentos y Bebidas

Desarrollar y utilizar procesos en la pre elaboración, preparación y presentación de alimentos, aplicando técnicas y normas higiénicas logrando condiciones óptimas para su consumo.

1.2 Competencias Transversales al Currículum (*)

Competencias Genéricas	Atributos
<p>Se autodetermina y cuida de sí</p> <p>1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enfrenta las dificultades que se le presentan y es consciente de sus valores, fortalezas y debilidades. • Identifica sus emociones, las maneja de manera constructiva y reconoce la necesidad de solicitar apoyo ante una situación que lo rebase. • Elige alternativas y cursos de acción con base en criterios sustentados y en el marco de un proyecto de vida. • Analiza críticamente los factores que influyen en su toma de decisiones. • Asume las consecuencias de sus comportamientos y decisiones. • Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.
<p>2. Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Valora el arte como manifestación de la belleza y expresión de ideas, sensaciones y emociones. • Experimenta el arte como un hecho histórico compartido que permite la comunicación entre individuos y culturas en el tiempo y el espacio, a la vez que desarrolla un sentido de identidad. • Participa en prácticas relacionadas con el arte.
<p>3. Elige y practica estilos de vida saludables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce la actividad física como un medio para su desarrollo físico, mental y social. • Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo. • Cultiva relaciones interpersonales que contribuyen a su desarrollo humano y el de quienes lo rodean.
<p>Se expresa y comunica</p> <p>4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas. • Aplica distintas estrategias comunicativas según quienes sean sus interlocutores, el contexto en el que se encuentra y los objetivos que persigue. • Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas. • Se comunica en una segunda lengua en situaciones cotidianas. • Maneja las tecnologías de la información y la comunicación para obtener información y expresar ideas.
<p>Piensa crítica y reflexivamente</p> <p>5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo. • Ordena información de acuerdo a categorías, jerarquías y relaciones. • Identifica los sistemas y reglas o principios medulares que subyacen a una serie de fenómenos. • Construye hipótesis y diseña y aplica modelos para probar su validez. • Sintetiza evidencias obtenidas mediante la experimentación para producir conclusiones y formular nuevas preguntas. • Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para procesar e interpretar información.

Competencias Genéricas	Atributos
<p>6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elige las fuentes de información más relevantes para un propósito específico y discrimina entre ellas de acuerdo a su relevancia y confiabilidad. • Evalúa argumentos y opiniones e identifica prejuicios y falacias. • Reconoce los propios prejuicios, modifica sus puntos de vista al conocer nuevas evidencias, e integra nuevos conocimientos y perspectivas al acervo con el que cuenta. • Estructura ideas y argumentos de manera clara, coherente y sintética.
<p>Aprende de forma autónoma</p> <p>7. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Define metas y da seguimiento a sus procesos de construcción de conocimiento. • Identifica las actividades que le resultan de menor y mayor interés y dificultad, reconociendo y controlando sus reacciones frente a retos y obstáculos. • Articula saberes de diversos campos y establece relaciones entre ellos y su vida cotidiana.
<p>Trabaja en forma colaborativa</p> <p>8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos. • Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva. • Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.
<p>Participa con responsabilidad en la sociedad</p> <p>9. Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Privilegia el diálogo como mecanismo para la solución de conflictos. • Toma decisiones a fin de contribuir a la equidad, bienestar y desarrollo democrático de la sociedad. • Conoce sus derechos y obligaciones como mexicano y miembro de distintas comunidades e instituciones, y reconoce el valor de la participación como herramienta para ejercerlos. • Contribuye a alcanzar un equilibrio entre el interés y bienestar individual y el interés general de la sociedad. • Actúa de manera propositiva frente a fenómenos de la sociedad y se mantiene informado. • Advierte que los fenómenos que se desarrollan en los ámbitos local, nacional e internacional ocurren dentro de un contexto global interdependiente.
<p>10. Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Reconoce que la diversidad tiene lugar en un espacio democrático de igualdad de dignidad y derechos de todas las personas, y rechaza toda forma de discriminación. • Dialoga y aprende de personas con distintos puntos de vista y tradiciones culturales mediante la ubicación de sus propias circunstancias en un contexto más amplio. • Asume que el respeto de las diferencias es el principio de integración y convivencia en los contextos local, nacional e internacional.
<p>11. Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Asume una actitud que favorece la solución de problemas ambientales en los ámbitos local, nacional e internacional. • Reconoce y comprende las implicaciones biológicas, económicas, políticas y sociales del daño ambiental en un contexto global interdependiente. • Contribuye al alcance de un equilibrio entre los intereses de corto y largo plazo con relación al ambiente.

*Fuente: Acuerdo 444 por el que se establecen las competencias que constituyen el Marco Curricular Común del Sistema Nacional de Bachillerato.

CAPÍTULO II: Aspectos Específicos del Módulo.

2.1. Presentación

Es trascendental que los futuros egresados de la carrera de Profesional Técnico o Profesional Técnico-Bachiller en Alimentos y Bebidas dispongan de un acercamiento a las nuevas tendencias que rigen la actividad en el sector restauración como establecimientos, instituciones, empresas y/o negocios que comercializan con alimentos y bebidas, por ello es importante que sepan que al tomar la decisión de un viaje turístico¹, generalmente el destino es el principal elemento a considerar, es decir, a dónde se quiere ir y por qué y, esta decisión incluye también la elección del resto de los elementos que hacen posible el viaje: el transporte, el alojamiento, **la comida**, las diversiones. En el marco del destino, **la gastronomía** destaca por su importancia, pues forma parte de la cultura que lo define; sin su gastronomía, el destino queda incompleto como producto turístico, asimismo, las tendencias actuales del turismo buscan tener una relación más directa con las comunidades que se visitan y vivir sus costumbres, en este tenor, la gastronomía es un factor determinante. Indudablemente, al hacer un viaje uno de estos factores y el que quizás recordará el comensal, cliente, usuario o turista, será la buena o la mala comida; el lugar va a ser permanentemente recordado por lo que se comió, incluyendo no sólo la calidad de los alimentos y bebidas, sino también por la higiene, el servicio y el ambiente, todo lo que hace grato e inolvidable la experiencia de viajar. Por ello, el módulo **Manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas**, que se imparte en el tercer semestre y corresponde al núcleo de formación profesional, permite realizar las diferentes operaciones de limpieza, puesta a punto de equipos, útiles y menaje de trabajo propios de la cocina y del área de servicio del restaurante, empresa, institución, establecimiento o negocio requiere aplicar normas higiénico-sanitarias.

El módulo de Manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas, se encuentra organizado para el desarrollo de competencias profesionales en dos unidades de aprendizaje; la primera aborda cómo se maneja el equipo, mobiliario, batería, utensilios e instalaciones en la zona de producción culinaria; la segunda unidad, se refiere al manejo de equipo y mobiliario para el área de servicio al comensal/cliente/usuario/consumidor de los alimentos y bebidas que comercializan.

La contribución del módulo al perfil de egreso de los alumnos que cursan la carrera de Alimentos y Bebidas, es el desarrollo de competencias profesionales coadyuvantes a mejorar su futuro desempeño laboral con aspectos multidisciplinarios desde las normas de higiene y seguridad para la manipulación de equipo, mobiliario, batería, utensilios e instalaciones que disponen los establecimientos de acuerdo con la fórmula de restauración que ofertan a los comensales, clientes, usuarios o consumidores como prestación de sus servicios para satisfacer con calidad e inocua alimentos y bebidas.

¹Disponible en: <http://canirac.org.mx/gastroturismo/743-turismo-gastronomico.html>

La formación profesional del PT y el PT-B en Alimentos y Bebidas, se encuentra estructurada vertical y horizontalmente en el mapa curricular para la adquisición de competencias profesionales, asegurando para el caso, los niveles de complejidad y asimilación del aprendizaje de los procesos técnico-administrativos específicos que se realizan en empresas de diversas fórmulas de restauración, que el alumno y/o egresado habrá de utilizar en el escenario académico y laboral, ya que funciones productivas como manejo del proceso contable; control de costos de alimentos y bebidas; manejo de técnicas culinarias para la preparación de alimentos; tallado y decoración artística de frutas y verduras; atención al comensal; preparación de bases para platillos, bebidas, bocadillos y botanas; organización de grupos y convenciones; resguardo del vino; organización de muestras gastronómicas; elaboración de dietas equilibradas para la nutrición; elaboración de platillos nacionales e internacionales, entre otras, dan cuenta de la secuencia natural, lógica e integral contenida en los módulos precedentes y subsecuentes establecidos al de manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas.

Además, estas competencias se complementan con la incorporación de otras competencias básicas, las profesionales y genéricas que refuerzan la formación tecnológica y científica, y fortalecen la formación integral de los educandos; que los prepara para comprender los procesos productivos en los que está involucrado para enriquecerlos, transformarlos, resolver problemas, ejercer la toma de decisiones y desempeñarse en diferentes ambientes laborales, con una actitud creadora, crítica, responsable y propositiva; de la misma manera, fomenta el trabajo en equipo, el desarrollo pleno de su potencial en los ámbitos profesional y personal y la convivencia de manera armónica con el medio ambiente y la sociedad.

La tarea docente en este módulo tendrá que diversificarse, a fin de que los docentes realicen funciones preceptoras, las que consistirán en la guía y acompañamiento de los alumnos durante su proceso de formación académica y personal y en la definición de estrategias de participación que permitan incorporar a su familia en un esquema de corresponsabilidad que coadyuve a su desarrollo integral; por tal motivo, deberá destinar tiempo dentro de cada unidad para brindar este apoyo a la labor educativa de acuerdo al Programa de Preceptorías.

Por último, es necesario que al final de cada unidad de aprendizaje se considere una sesión de clase en la cual se realice la recapitulación de los aprendizajes logrados, en lo general, por los alumnos, con el propósito de verificar que éstos se han alcanzado o, en caso contrario, determinar las acciones de mejora pertinentes. Cabe señalar que en esta sesión el alumno que haya obtenido insuficiencia en sus actividades de evaluación o desee mejorar su resultado, tendrá la oportunidad de entregar nuevas evidencias.

2.2. Propósito del módulo

Utilizará equipos, utensilios, mobiliarios e instalaciones, aplicando normas y medidas de higiene y seguridad, acorde a los estándares de calidad del establecimiento para asegurar el uso de las mismas en la producción de alimentos y bebidas.

2.3. Mapa del Módulo

Nombre del Módulo	Unidad de Aprendizaje	Resultado de Aprendizaje
<p>Manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>108 horas</p>	<p>1. Manejo de equipo, mobiliario, batería, utensilios e instalaciones en la zona de producción culinaria</p> <p>54 horas</p>	<p>1.1 Utiliza equipo, mobiliario, utensilios e instalaciones en la zona de producción culinaria de acuerdo con sus características.</p> <p>24 horas</p> <p>1.2 Aplica medidas de seguridad e higiene de acuerdo con el equipo, mobiliario, batería, utensilios e instalaciones que se emplean en la zona de producción culinaria.</p> <p>30 horas</p>
	<p>2. Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas</p> <p>54 horas</p>	<p>2.1. Utiliza equipo y mobiliario de restauración de acuerdo con sus características en el área de servicio/comedor de un establecimiento que comercializa alimentos y bebidas.</p> <p>24 horas</p> <p>2.2. Maneja equipo, mobiliario y utensilios que se emplean en bar de un establecimiento de acuerdo con sus características para la prestación del servicio de alimentos y bebidas.</p> <p>30 horas</p>

2.4. Unidades de Aprendizaje

Unidad de aprendizaje:	Manejo de equipo, mobiliario, batería, utensilios e instalaciones en la zona de producción culinaria	Número	1
Propósito de la unidad	Utilizará equipo, mobiliario, utensilios e instalaciones en la zona de producción aplicando medidas de seguridad e higiene para la preparación de alimentos y bebidas, acorde con su fórmula de restauración.	54 horas	
Resultados de aprendizaje:	1.1. Utiliza equipo, mobiliario, batería e instalaciones en la zona de producción culinaria de acuerdo con sus características.	24 horas	

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
Esta actividad de evaluación se encuentra incluida en la actividad 1.2.1						<p>A. Clasificación de equipamientos conforme al tipo de servicio de Restauración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocinas industriales o profesionales • Tipos de restauración: <ul style="list-style-type: none"> – Clásica – Colectiva – Neo-restauración • Anexos de una cocina • Recepción de mercancías • Economato • Cuarto de cámaras frigoríficas • Cuarto de verduras • Cuarto frío

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> • Pastelería • Plonge • Cuarto de basura refrigerado • Vestuarios con sanitarios y duchas • Comedor de personal • Equipamiento mobiliario de una cocina • Bloques de cocción • Instalaciones y aparatos frigoríficos • Equipo de lavar • Materiales neutros o diversos • Materiales mecánicos o electromecánicos • Atería de cocina • Cuchillería y accesorios de cocinero • Equipamiento inmobiliario de una cocina <ul style="list-style-type: none"> – Acometidas d electricidad – Acometidas de agua – Instalaciones de gas – Suelos – Techos – Canalización para ventilación y extracción – Insonorización – Evacuación de aguas residuales <p>B. Descripción de características y uso de equipo generador de calor en la zona de producción culinaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cocinas a fogón de gas • Cocina a fogón eléctrico

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> • Hornos <ul style="list-style-type: none"> – Clásico o de convección natural – A convección forzada – A convección forzada y vapor – De microondas – De pizza • Salamandra o gratinadora • Cocedores a vapor <ul style="list-style-type: none"> – Sin presión – Con presión – De Triple presión • Marmitas <ul style="list-style-type: none"> – De calor directo – De calor indirecto – De alta presión • Sartenes basculantes • Freidoras <ul style="list-style-type: none"> – De calor directo – Con zona fría – A presión • Parrillas <ul style="list-style-type: none"> – Por contacto – Por irradiación • Baño maría • Mesa caliente <p>C. Descripción de características y uso de equipo generador de frío en la zona de producción culinaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Armarios o muebles frigoríficos <ul style="list-style-type: none"> – Mesas refrigeradas – Abatidores de temperatura – Fabricadores de hielo – Arcones congeladores

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> • Cámaras fijas o de grandes dimensiones <ul style="list-style-type: none"> – Cámaras de conservación – Congeladores • Zonas refrigeradas <ul style="list-style-type: none"> – Cuarto frío – Cuarto de basura <p>D. Descripción de características y uso de equipo auxiliar en la zona de producción culinaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Robots de cocina • Cutters • Thermomix • Vaso americano • Batidora de brazo • Batidora amasadora • Picadora de carne • Trinchadora de fiambres • Envasadora de vacío • Centrifugador de verduras <p>E. Descripción de características y uso del mobiliario tipo en la zona de producción culinaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesas de trabajo • Tajo • Pilas • Lavamanos <p>F. Clasificación de la batería que se emplea en la zona de producción culinaria</p> <ul style="list-style-type: none"> • Material móvil de cocción <ul style="list-style-type: none"> – Marmitas – Cacerolas

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> - Sartenes - Rustideras - Cazos - <i>Sautés</i> - Paellera - Parisina - Lubinera - Turbotera - Barreños - Boles de medio punto - Escurridor de verduras - Grasera • Material de preparación y conservación <ul style="list-style-type: none"> - Recipientes Gastro-Norm - Placas - Baños maría - Cubetas • Pequeño material y accesorios <ul style="list-style-type: none"> - Araña - Cacillo - Cestillos - Chaira - Colador - Cuchillos - Escarchadera - Espátulas - Espumadera - Mandolina - Moldes - Mortero - <i>Ramiquí</i> - Rodillos

C: Conceptual

P: Procedimental

A: Actitudinal

Resultados de aprendizaje:	de	1.2 Aplica medidas de seguridad e higiene de acuerdo con el equipo, mobiliario, batería, utensilios e instalaciones que se emplean en la zona de producción culinaria.	30 horas
-----------------------------------	-----------	---	----------

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
1.2.1 Realiza ejercicios con equipo, mobiliario, batería y utensilios que se emplean en la zona de producción de alimentos, describiendo: <ul style="list-style-type: none"> • Condiciones higiénico sanitarias y de seguridad empleadas. 	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Matriz temática que describa: <ul style="list-style-type: none"> - Uso de utensilios. - Limpieza de utensilios. 	40%	A. Normatividad higiénica del manejo de alimentos: <ul style="list-style-type: none"> • Recepción de alimentos • Almacenamiento • Sistema PEPS • Manejo de sustancias químicas • Refrigeración y congelación • Áreas de servicio • Agua y hielo • Preparación de alimentos • Manejo de basura • Control de plagas • Personal • Bar B. Verificación de condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad para la manipulación de utensilios en el área de alimentos y bebidas. <ul style="list-style-type: none"> • Manipulación y preparación de materias primas <ul style="list-style-type: none"> – Identificación de riesgos – Medidas preventivas y de vigilancia • Elaboración en caliente <ul style="list-style-type: none"> – Identificación de riesgos – Medidas preventivas y de vigilancia • Elaboración en frío <ul style="list-style-type: none"> – Identificación de riesgos – Medidas preventivas y de

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						vigilancia <ul style="list-style-type: none"> • Post-preparado <ul style="list-style-type: none"> – conservación – regeneración – Identificación de riesgos – Medidas preventivas y de vigilancia • Sistemas y procesos de limpieza
Sesión para recapitulación y entrega de evidencias						

C: Conceptual

P: Procedimental

A: Actitudinal

Unidad de aprendizaje:	Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas.	Número	2
Propósito de la unidad	Manejará equipo, mobiliario y utensilios de acuerdo con sus características y usos que se emplean en el área de servicio y en el bar para la prestación del servicio de alimentos y bebidas en un establecimiento.	54 horas	
Resultados de aprendizaje:	de 2.1. Utiliza equipo y mobiliario de restauración de acuerdo con sus características en el área de servicio/comedor de un establecimiento que comercializa alimentos y bebidas.	24 horas	

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
2.1.1. Realiza ejercicios utilizando equipo y mobiliario de restauración específico para el área de servicio/comedor.	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Matriz de inducción que describa: <ul style="list-style-type: none"> – Tipos de restaurante – Fórmulas de restauración – Tipos de clientela – Tipos de servicio • Relato por escrito que describa: <ul style="list-style-type: none"> – Características de las tareas del pre-servicio – Características de las tareas del servicio – Características de las tareas del post-servicio – Medidas de higiene y seguridad aplicadas durante el pre-servicio, servicio y post- 	30%	<p>A. Descripción de áreas organizacionales relacionadas con el servicio de alimentos y bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Funciones • Características <p>B. Descripción de las características, funciones, recomendaciones y usos del equipo y mobiliario de restauración:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparador • Carros de entremeses, postres, quesos y bebidas • Carros y mesas calientes • Cristalería • Cubertería/utensilios • Equipo eléctrico • Equipo fijo • Equipo manual • Guerdón • Loza • Mantelería / lencería • Menaje • Mesas y sillas • Plaque • Suministros • Trolley

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
				servicio de alimentos y bebidas – Forma de resolver las problemáticas presentadas		C. Ejecución de actividades en el área de servicio/comedor de un establecimiento <ul style="list-style-type: none"> • Tareas de pre-servicio • Limpieza y preparación del material para el montaje • Equipo para servicio al comensal • Tareas de servicio • Tareas de post-servicio • Medidas de higiene y seguridad <ul style="list-style-type: none"> – Pre servicio – Servicio – Post servicio

C: Conceptual

P: Procedimental

A: Actitudinal

Resultados de aprendizaje:	de	2.2. Maneja equipo, mobiliario y utensilios que se emplean en bar de un establecimiento de acuerdo con sus características para la prestación del servicio de alimentos y bebidas.	30 horas
-----------------------------------	-----------	---	----------

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
2.2.1 Realiza prácticas con equipo y mobiliario que se emplea en el área de servicio de bebidas o bar. <ul style="list-style-type: none"> • Lavado del equipo de operación. • Desinfectado del equipo de operación. • Lavado de barra de servicio. • Limpieza de cristalería • Procede a la revisión del equipo de operación • Surtido y montaje de la barra. 	✓	✓	✓	<ul style="list-style-type: none"> • Relato por escrito que describa: <ul style="list-style-type: none"> – Tipo, características y funciones del equipo del bar – Dificultades para realizar la mise en place por tiempo de servicio de bebidas – Forma de resolver las problemáticas presentadas 	30%	A. Descripción de características, funciones, recomendaciones y usos del equipo y mobiliario de un bar <ul style="list-style-type: none"> • Equipo eléctrico • Equipo fijo • Equipo manual • Barra • Loza • Cubertería • Lencería • Menaje • Suministros • Medidas de seguridad e higiene <ul style="list-style-type: none"> – Manipulación – Transportación B. Descripción y uso de equipo en la preparación de bebidas: <ul style="list-style-type: none"> • La coctelera o <i>shaker</i> <ul style="list-style-type: none"> - Europea - Americana o tipo Boston - Coctelera de tres cuerpos • Vaso mezclador • Colador para coctel • Medidor u Oncera • Cucharita de mango largo • Cuchillo para Bar • Sacacorchos • Hieleras para mesa • Tabla para corte de frutas • Colador para jugos • Destapadores

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> • Goteros para jarabes o jugos • Exprimidores. • Cristalería <ul style="list-style-type: none"> - Copas Martini - Copas sour - Copas Cádiz o Tulipán - Copas de vino blanco - Copas de vino tinto y otras más especiales - Copas para licor – cordial-degustación - Copas de Pousse Café - Copas para coctel straight up - Vaso para agua - Copas para coñac o Brandy - Vasos de boca ancha - Vaso para tragos largos - Vasos para cerveza • Máquinas de hielo • Mixtureras • Licuados o batidoras eléctricas • Exprimidores • Maquinas lava lozas • Máquinas para enfriar copas vasos. <p>C. Ejecución de actividades para el servicio en el bar de un establecimiento que comercializa bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de servicio <ul style="list-style-type: none"> - De mostrador - En la barra - En las mesas - De aperitivos • Brigada • Mise en place

Actividades de evaluación	C	P	A	Evidencias a recopilar	Ponderación	Contenidos
						<ul style="list-style-type: none"> - Colocación de la botellería - Rotación de bebidas - Organización del bar - Limpieza y repaso de botellas, loza, cubertería y cristalería - Relleno y reposición • Carta de bebidas/bar <ul style="list-style-type: none"> - Té - Café - Infusiones - Bebidas alcohólicas
Sesión para recapitulación y entrega de evidencias						

C: Conceptual

P: Procedimental

A: Actitudinal

2.5. Referencias

Básica:

- Everest, Et. Alt. **Alimentos, Bebidas y Buenas Maneras en la Mesa.** Primera edición, Editorial Everest, España, 2007.
- Ferret, Christian. **El servicio de referencia.** Coedición Editorial IFGP/Editorial LIMUSA, México, 2010.
- Reay, Julia. **Administración del servicio de alimentos.** Segunda edición, Editorial Trillas, México, 2008.

Bibliografía sugerida para el docente:

- Morfin, M. del Carmen. **Administración de comedor y bar.** 2a. edición, México, Trillas, 2010.
- De la Torre, Francisco. **Administración hotelera II. Alimentos y bebidas.** 3a. edición, México, Trillas, 2012.
- Santamaría, Santi. **El restaurante.** España, Everest, 2005.
- Duron, Carlos. **El restaurante como empresa.** 4a. edición, México Trillas, 2012.
- Reay, Júlía. **Restaurantería básica. Administración del servicio de alimentos.** 2a. edición, México, Trillas, 2010.

Páginas Web:

- Cómo servir correctamente una mesa. **Disponible en:**
http://www.restaurantesdemexico.com.mx/8/Reportaje_Como_Servir_Correctamente_Una_Mesa.html# (09/07/15)
- Cómo servir correctamente una mesa. **Disponible en:**
http://www.restaurantesdemexico.com.mx/8/Reportaje_Como_Servir_Correctamente_Una_Mesa.html# (09/07/15)
- Cristalería para el servicio de vino y bebidas alcohólicas y no alcohólicas. **Disponible en:**
http://www.osamayor.com/noticias/cristaleria_para_el_servicio_del_vino/ (09/07/15)
- Distintivo H. **Disponible en:** http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_9231_distintivo_h
- Equipamiento de cocina. **Disponible en:** <http://www.valoryempresa.com/archives/cursos/cocina2/tema2.htm> (09/07/15)

La satisfacción de los clientes en los servicios de alimentación y bebidas. **Disponible en:**
<http://www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/mar/servicientebebida.htm> (09/07/15)

Las copas y los vasos. **Disponible en:** <http://cocina.lasalvacion.com/lmb9.htm> (09/07/15)

Los cubiertos. **Disponible en:** <http://cocina.lasalvacion.com/lbm5.htm> (09/07/15)

Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos para restaurantes y servicios afines. **Disponible en:**
<http://es.scribd.com/doc/21658943/Manual-de-Buenas-Practicas-de-Manipulacion-de-Alimentos-Para-Restaurantes-y-Servic> (09/07/15)

Modelos para el armado correcto de una mesa. **Disponible en:**
<http://www.videsyvinos.com/secciones.php?cat=Servicios%20de%20Alimentos%20y%20Bebidas> (09/07/15)

Servicio de alimentos y bebidas. **Disponible en:** <http://sied.conalep.edu.mx/bv3> (09/07/15)

Tipos de copas. Una copa para cada tipo de bebida. **Disponible en:**
http://www.protocolo.org/gest_web/proto_Seccion.pl?arefid=969&rflD=104 (09/07/15)

Tipos de copas. Una copa para cada tipo de bebida. Formas y diseños. **Disponible en:**
http://www.protocolo.org/familiar/la_mesa_en_casa/tipos_de_copas_una_copa_para_cada_tipo_de_bebida_formas_y_disenos.html (09/07/15)