

I. Guía Pedagógica del Módulo

Manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas

Contenido

	Pág.
I. Guía pedagógica	
1. Descripción	3
2. Datos de identificación de la norma	4
3. Generalidades pedagógicas	5
4. Enfoque del módulo	13
5. Orientaciones didácticas y estrategias de aprendizaje por unidad	15
6. Prácticas/ejercicios/problemas/actividades	23
II. Guía de evaluación	54
7. Descripción	55
8. Tabla de ponderación	59
9. Materiales para el desarrollo de actividades de evaluación	60
10. Matriz de valoración o rúbrica	61

1. Descripción

La Guía Pedagógica es un documento que integra elementos técnico-metodológicos planteados de acuerdo con los principios y lineamientos del **Modelo Académico del Conalep** para orientar la práctica educativa del docente en el desarrollo de competencias previstas en los programas de estudio.

La finalidad que tiene esta guía es facilitar el aprendizaje de los alumnos, encauzar sus acciones y reflexiones y proporcionar situaciones en las que desarrollará las competencias. El docente debe asumir conscientemente un rol que facilite el proceso de aprendizaje, proponiendo y cuidando un encuadre que favorezca un ambiente seguro en el que los alumnos puedan aprender, tomar riesgos, equivocarse extrayendo de sus errores lecciones significativas, apoyarse mutuamente, establecer relaciones positivas y de confianza, crear relaciones significativas con adultos a quienes respetan no por su estatus como tal, sino como personas cuyo ejemplo, cercanía y apoyo emocional es valioso.

Es necesario destacar que el desarrollo de la competencia se concreta en el aula, ya que **formar con un enfoque en competencias significa crear experiencias de aprendizaje para que los alumnos adquieran la capacidad de movilizar, de forma integral, recursos que se consideran indispensables para saber resolver problemas en diversas situaciones o contextos**, e involucran las dimensiones cognitiva, afectiva y psicomotora; por ello, los programas de estudio, describen las competencias a desarrollar, entendiéndolas como la combinación integrada de conocimientos, habilidades, actitudes y valores que permiten el logro de un desempeño eficiente, autónomo, flexible y responsable del individuo en situaciones específicas y en un contexto dado. En consecuencia, la competencia implica la comprensión y transferencia de los conocimientos a situaciones de la vida real; ello exige relacionar, integrar, interpretar, inventar, aplicar y transferir los saberes a la resolución de problemas. Esto significa que **el contenido, los medios de enseñanza, las estrategias de aprendizaje, las formas de organización de la clase y la evaluación se estructuran en función de la competencia a formar**; es decir, el énfasis en la proyección curricular está en lo que los alumnos tienen que aprender, en las formas en cómo lo hacen y en su aplicación a situaciones de la vida cotidiana y profesional.

Considerando que el alumno está en el centro del proceso formativo, se busca acercarle elementos de apoyo que le muestren qué **competencias** va a desarrollar, cómo hacerlo y la forma en que se le evaluará. Es decir, mediante la guía pedagógica el alumno podrá **autogestionar su aprendizaje** a través del uso de estrategias flexibles y apropiadas que se transfieran y adopten a nuevas situaciones y contextos e ir dando seguimiento a sus avances a través de una autoevaluación constante, como base para mejorar en el logro y desarrollo de las competencias indispensables para un crecimiento académico y personal.

2. Datos de Identificación de la Norma

Título:

Unidades de competencia laboral:

Código:

Nivel de competencia:

3. Generalidades Pedagógicas

Con el propósito de difundir los criterios a considerar en la instrumentación de la presente guía entre los docentes y personal académico de planteles y Colegios Estatales, se describen **algunas consideraciones** respecto al desarrollo e intención de las competencias expresadas en los módulos correspondientes a la formación básica, propedéutica y profesional.

Los principios asociados a la **concepción constructivista del aprendizaje** mantienen una estrecha relación con los de la **educación basada en competencias**, la cual se ha concebido en el Colegio como el enfoque idóneo para orientar la formación ocupacional de los futuros profesionales técnicos y profesionales técnicos bachiller. Este enfoque constituye una de las opciones más viables para lograr la vinculación entre la educación y el sector productivo de bienes y servicios.

En los programas de estudio se proponen una serie de contenidos que se considera conveniente abordar para obtener los **Resultados de Aprendizaje establecidos**; sin embargo, se busca que este planteamiento le dé al docente la posibilidad de **desarrollarlos con mayor libertad y creatividad**.

En este sentido, se debe considerar que el papel que juegan el alumno y el docente en el marco del Modelo Académico del Conalep tenga, entre otras, las siguientes características:

El alumno:

- ❖ Mejora su capacidad para resolver problemas.
- ❖ Aprende a trabajar en grupo y comunica sus ideas.
- ❖ Aprende a buscar información y a procesarla.
- ❖ Construye su conocimiento.
- ❖ Adopta una posición crítica y autónoma.
- ❖ Realiza los procesos de autoevaluación y coevaluación.

El docente:

- ❖ Organiza su formación continua a lo largo de su trayectoria profesional
- ❖ Domina y estructura los saberes para facilitar experiencias de aprendizaje significativo
- ❖ Planifica los procesos de enseñanza y de aprendizaje atendiendo al enfoque por competencias, y los ubica en contextos disciplinares, curriculares y sociales amplios
- ❖ Lleva a la práctica procesos de enseñanza y de aprendizaje de manera efectiva, creativa e innovadora a su contexto institucional Evalúa los procesos de enseñanza y de aprendizaje con un enfoque formativo Construye ambientes para el aprendizaje autónomo y colaborativo Contribuye a la generación de un ambiente que facilite el desarrollo sano e integral de los estudiantes
- ❖ Participa en los proyectos de mejora continua de su escuela y apoya la gestión institucional

En esta etapa se requiere una mejor y mayor organización académica que apoye en forma relativa la actividad del alumno, que en este caso es mucho mayor que la del docente; lo que no quiere decir que su labor sea menos importante. **El docente en lugar de transmitir vertical y unidireccionalmente los conocimientos, es un mediador del aprendizaje**, ya que:

- Planea y diseña experiencias y actividades necesarias para la adquisición de las competencias previstas. Asimismo, define los ambientes de aprendizaje, espacios y recursos adecuados para su logro.
- Proporciona oportunidades de aprendizaje a los estudiantes apoyándose en metodologías y estrategias didácticas pertinentes a los Resultados de Aprendizaje.
- Ayuda también al alumno a asumir un rol más comprometido con su propio proceso, invitándole a tomar decisiones.
- Facilita el aprender a pensar, fomentando un nivel más profundo de conocimiento.
- Ayuda en la creación y desarrollo de grupos colaborativos entre los alumnos.
- Guía permanentemente a los alumnos.
- Motiva al alumno a poner en práctica sus ideas, animándole en sus exploraciones y proyectos.

Considerando la importancia de que el docente planee y despliegue con libertad su experiencia y creatividad para el desarrollo de las competencias consideradas en los programas de estudio y especificadas en los Resultados de Aprendizaje, en las competencias de las Unidades de Aprendizaje, así como en la competencia del módulo; **podrá proponer y utilizar todas las estrategias didácticas que considere necesarias** para el logro de estos fines educativos, con la recomendación de que fomente, preferentemente, las estrategias y técnicas didácticas que se describen en este apartado.

Al respecto, entenderemos como estrategias didácticas los planes y actividades orientados a un desempeño exitoso de los resultados de aprendizaje, que incluyen estrategias de enseñanza, estrategias de aprendizaje, métodos y técnicas didácticas, así como, acciones paralelas o alternativas que el docente y los alumnos realizarán para obtener y verificar el logro de la competencia; bajo este tenor, **la autoevaluación debe ser considerada también como una estrategia por excelencia para educar al alumno en la responsabilidad y para que aprenda a valorar, criticar y reflexionar sobre el proceso de enseñanza y su aprendizaje individual.**

Es así como la selección de estas estrategias debe orientarse hacia un enfoque constructivista del conocimiento y estar dirigidas a que **los alumnos observen y estudien su entorno**, con el fin de generar nuevos conocimientos en contextos reales y el desarrollo de las capacidades reflexivas y críticas de los alumnos.

Desde esta perspectiva, a continuación se describen brevemente los tipos de aprendizaje que guiarán el diseño de las estrategias y las técnicas que deberán emplearse para el desarrollo de las mismas:

TIPOS APRENDIZAJES.

Significativo

Se fundamenta en una concepción constructivista del aprendizaje, la cual se nutre de diversas concepciones asociadas al cognoscitivismo, como la teoría psicogenética de Jean Piaget, el enfoque sociocultural de Vygotsky y la teoría del aprendizaje significativo de Ausubel.

Dicha concepción sostiene que el ser humano tiene la disposición de **aprender verdaderamente sólo aquello a lo que le encuentra sentido** en virtud de que está vinculado con su entorno o con sus conocimientos previos. Con respecto al comportamiento del alumno, se espera que sean capaces de desarrollar aprendizajes significativos, en una amplia gama de situaciones y circunstancias, lo cual equivale a **“aprender a aprender”**, ya que de ello depende la construcción del conocimiento.

Colaborativo.

El aprendizaje colaborativo puede definirse como el conjunto de métodos de instrucción o entrenamiento para uso en grupos, así como de estrategias para propiciar el desarrollo de habilidades mixtas (aprendizaje y desarrollo personal y social). En el aprendizaje colaborativo **cada miembro del grupo es responsable de su propio aprendizaje, así como del de los restantes miembros del grupo** (Johnson, 1993.)

Más que una técnica, el aprendizaje colaborativo es considerado una filosofía de interacción y una forma personal de trabajo, que implica el manejo de aspectos tales como el **respeto a las contribuciones y capacidades individuales de los miembros del grupo** (Maldonado Pérez, 2007). Lo que lo distingue de otro tipo de situaciones grupales, es el desarrollo de la interdependencia positiva entre los alumnos, es decir, de una toma de conciencia de que **sólo es posible lograr las metas individuales de aprendizaje si los demás compañeros del grupo también logran las suyas**.

El aprendizaje colaborativo surge a través de transacciones entre los alumnos, o entre el docente y los alumnos, en un proceso en el cual cambia la responsabilidad del aprendizaje, del docente como experto, al alumno, y asume que el docente es también un sujeto que aprende. Lo más importante en la formación de grupos de trabajo colaborativo es vigilar que los elementos básicos estén claramente estructurados en cada sesión de trabajo. Sólo de esta manera se puede lograr que se produzca, tanto el esfuerzo colaborativo en el grupo, como una estrecha relación entre la colaboración y los resultados (Johnson & F. Johnson, 1997).

Los elementos básicos que deben estar presentes en los grupos de trabajo colaborativo para que éste sea efectivo son:

- la interdependencia positiva.
- la responsabilidad individual.
- la interacción promotora.
- el uso apropiado de destrezas sociales.
- el procesamiento del grupo.

Asimismo, el trabajo colaborativo se caracteriza principalmente por lo siguiente:

- Se desarrolla mediante **acciones de cooperación, responsabilidad, respeto y comunicación**, en forma sistemática, entre los integrantes del grupo y subgrupos.
- Va **más allá que sólo el simple trabajo en equipo** por parte de los alumnos. Básicamente se puede orientar a que los alumnos intercambien información y trabajen en tareas hasta que todos sus miembros las han entendido y terminado, aprendiendo a través de la colaboración.
- Se distingue por el desarrollo de una **interdependencia positiva entre los alumnos**, en donde se tome conciencia de que sólo es posible lograr las metas individuales de aprendizaje si los demás compañeros del grupo también logran las suyas.
- Aunque en esencia esta estrategia promueve la actividad en pequeños grupos de trabajo, se debe cuidar en el planteamiento de las actividades que **cada integrante obtenga una evidencia personal para poder integrarla a su portafolio de evidencias**.

Aprendizaje Basado en Problemas.

Consiste en la presentación de **situaciones reales o simuladas** que requieren la aplicación del conocimiento, en las cuales el **alumno debe analizar la situación y elegir o construir una o varias alternativas para su solución** (Díaz Barriga Arceo, 2003). Es importante aplicar esta estrategia ya que **las competencias se adquieren en el proceso de solución de problemas** y en este sentido, el alumno aprende a solucionarlos cuando se enfrenta a problemas de su vida cotidiana, a problemas vinculados con sus vivencias dentro del Colegio o con la profesión. Asimismo, el alumno se apropia de los conocimientos, habilidades y normas de comportamiento que le permiten la aplicación creativa a nuevas situaciones sociales, profesionales o de aprendizaje, por lo que:

- Se puede trabajar en forma individual o de grupos pequeños de alumnos que se reúnen a analizar y a resolver un problema seleccionado o diseñado especialmente para el logro de ciertos resultados de aprendizaje.

-
- Se debe presentar primero el problema, se identifican las necesidades de aprendizaje, se busca la información necesaria y finalmente se regresa al problema con una solución o se identifican problemas nuevos y se repite el ciclo.
 - Los problemas deben estar diseñados para motivar la búsqueda independiente de la información a través de todos los medios disponibles para el alumno y además generar discusión o controversia en el grupo.
 - El mismo diseño del problema debe estimular que los alumnos utilicen los aprendizajes previamente adquiridos.
 - El diseño del problema debe comprometer el interés de los alumnos para examinar de manera profunda los conceptos y objetivos que se quieren aprender.
 - El problema debe estar en relación con los objetivos del programa de estudio y con problemas o situaciones de la vida diaria para que los alumnos encuentren mayor sentido en el trabajo que realizan.
 - Los problemas deben llevar a los alumnos a tomar decisiones o hacer juicios basados en hechos, información lógica y fundamentada, y obligarlos a justificar sus decisiones y razonamientos.
 - Se debe centrar en el alumno y no en el docente.

TÉCNICAS

Método de proyectos.

Es una técnica didáctica que incluye actividades que pueden requerir que los alumnos **investiguen, construyan y analicen información** que coincida con los objetivos específicos de una tarea determinada en la que se **organizan actividades desde una perspectiva experiencial**, donde el alumno aprende a través de la práctica personal, activa y directa con el propósito de aclarar, reforzar y construir aprendizajes (Intel Educación).

Para definir proyectos efectivos se debe considerar principalmente que:

- Los alumnos son el centro del proceso de aprendizaje.
- Los proyectos se enfocan en resultados de aprendizaje acordes con los programas de estudio.
- Las preguntas orientadoras conducen la ejecución de los proyectos.
- Los proyectos involucran múltiples tipos de evaluaciones continuas.
- El proyecto tiene conexiones con el mundo real.
- Los alumnos demuestran conocimiento a través de un producto o desempeño.
- La tecnología apoya y mejora el aprendizaje de los alumnos.

-
- Las destrezas de pensamiento son integrales al proyecto.

Para el presente módulo se hacen las siguientes recomendaciones:

- Integrar varios módulos mediante el método de proyectos, lo cual es ideal para desarrollar un trabajo colaborativo.
- En el planteamiento del proyecto, cuidar los siguientes aspectos:
 - ✓ Establecer el alcance y la complejidad.
 - ✓ Determinar las metas.
 - ✓ Definir la duración.
 - ✓ Determinar los recursos y apoyos.
 - ✓ Establecer preguntas guía. Las preguntas guía conducen a los alumnos hacia el logro de los objetivos del proyecto. La cantidad de preguntas guía es proporcional a la complejidad del proyecto.
 - ✓ Calendarizar y organizar las actividades y productos preliminares y definitivos necesarias para dar cumplimiento al proyecto.
- Las actividades deben ayudar a responsabilizar a los alumnos de su propio aprendizaje y a **aplicar competencias adquiridas** en el salón de clase **en proyectos reales**, cuyo planteamiento se basa en un problema real e **involucra distintas áreas**.
- El proyecto debe implicar que los alumnos **participen en un proceso de investigación**, en el que **utilicen diferentes estrategias de estudio**; puedan participar en el proceso de planificación del propio aprendizaje y les ayude a ser flexibles, reconocer al "otro" y comprender su propio entorno personal y cultural. Así entonces se debe favorecer el desarrollo de **estrategias de indagación, interpretación y presentación del proceso seguido**.
- De acuerdo a algunos teóricos, mediante el método de proyectos los alumnos buscan soluciones a problemas no convencionales, cuando llevan a la práctica el hacer y depurar preguntas, debatir ideas, hacer predicciones, diseñar planes y/o experimentos, recolectar y analizar datos, establecer conclusiones, comunicar sus ideas y descubrimientos a otros, hacer nuevas preguntas, crear artefactos o propuestas muy concretas de orden social, científico, ambiental, etc.
- En la gran mayoría de los casos los proyectos se llevan a cabo **fuera del salón de clase** y, dependiendo de la orientación del proyecto, en muchos de los casos pueden **interactuar con sus comunidades** o permitirle un **contacto directo con las fuentes de información** necesarias para el planteamiento de su trabajo. Estas experiencias en las que se ven involucrados hacen que aprendan a manejar y usar los recursos de los que disponen como el tiempo y los materiales.
- Como medio de evaluación se recomienda que todos los proyectos tengan **una o más presentaciones del avance para evaluar resultados** relacionados con el proyecto.
- Para conocer acerca del progreso de un proyecto se puede:

-
- ✓ Pedir reportes del progreso.
 - ✓ Presentaciones de avance,
 - ✓ Monitorear el trabajo individual o en grupos.
 - ✓ Solicitar una bitácora en relación con cada proyecto.
 - ✓ Calendarizar sesiones semanales de reflexión sobre avances en función de la revisión del plan de proyecto.

Estudio de casos.

El estudio de casos es una técnica de enseñanza en la que los alumnos **aprenden sobre la base de experiencias y situaciones de la vida real**, y se permiten así, construir su propio aprendizaje en un contexto que los aproxima a su entorno. Esta técnica se basa en la participación activa y en procesos colaborativos y democráticos de discusión de la situación reflejada en el caso, por lo que:

- Se deben representar situaciones problemáticas diversas de la vida para que se estudien y analicen.
- Se pretende que los alumnos generen soluciones válidas para los posibles problemas de carácter complejo que se presenten en la realidad futura.
- Se deben proponer datos concretos para reflexionar, analizar y discutir en grupo y encontrar posibles alternativas para la solución del problema planteado. Guiar al alumno en la generación de alternativas de solución, le permite desarrollar la habilidad creativa, la capacidad de innovación y representa un recurso para conectar la teoría a la práctica real.
- Debe permitir reflexionar y contrastar las propias conclusiones con las de otros, aceptarlas y expresar sugerencias.

El estudio de casos es pertinente usarlo cuando se pretende:

- Analizar un problema.
- Determinar un método de análisis.
- Adquirir agilidad en determinar alternativas o cursos de acción.
- Tomar decisiones.

Algunos teóricos plantean las siguientes fases para el estudio de un caso:

- **Fase preliminar:** Presentación del caso a los participantes
- **Fase de eclosión:** "Explosión" de opiniones, impresiones, juicios, posibles alternativas, etc., por parte de los participantes.

-
- **Fase de análisis:** En esta fase es preciso llegar hasta la determinación de aquellos hechos que son significativos. Se concluye esta fase cuando se ha conseguido una síntesis aceptada por todos los miembros del grupo.
 - **Fase de conceptualización:** Es la formulación de conceptos o de principios concretos de acción, aplicables en el caso actual y que permiten ser utilizados o transferidos en una situación parecida.

Interrogación.

Consiste en llevar a los alumnos a la **discusión y al análisis de situaciones o información**, con base en preguntas planteadas y formuladas por el docente o por los mismos alumnos, con el fin de explorar las capacidades del pensamiento al activar sus procesos cognitivos; se recomienda **integrar esta técnica de manera sistemática y continua** a las anteriormente descritas y al abordar cualquier tema del programa de estudio.

Participativo-vivenciales.

Son un conjunto de elementos didácticos, sobre todo los que exigen un grado considerable de **involucramiento y participación de todos los miembros del grupo** y que sólo tienen como límite el grado de imaginación y creatividad del facilitador.

Los ejercicios vivenciales son una alternativa para llevar a cabo el proceso enseñanza-aprendizaje, no sólo porque facilitan la transmisión de conocimientos, sino porque además permiten **identificar y fomentar aspectos de liderazgo, motivación, interacción y comunicación del grupo**, etc., los cuales son de vital importancia para la organización, desarrollo y control de un grupo de aprendizaje.

Los ejercicios vivenciales resultan ser una situación planeada y estructurada de tal manera que representan una experiencia muy atractiva, divertida y hasta emocionante. El juego significa apartarse, salirse de lo rutinario y monótono, para asumir un papel o personaje a través del cual el individuo pueda manifestar lo que verdaderamente es o quisiera ser sin temor a la crítica, al rechazo o al ridículo.

El desarrollo de estas experiencias se encuentra determinado por los conocimientos, habilidades y actitudes que el grupo requiera revisar o analizar y por sus propias vivencias y necesidades personales.

4. Enfoque del Módulo

El módulo de **Manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas** está organizado en dos unidades, que se convierten en los ejes de aprendizaje del mismo: el manejo de equipo, mobiliario, batería, utensilios e instalaciones en la zona de producción culinaria y el manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas. Con la finalidad de lograr la adquisición de las competencias de este módulo, los tipos de aprendizaje a través de los cuales se abordará su contenido son de carácter cognitivo, procedimental y actitudinal, en ambas unidades de aprendizaje, hablamos de aprendizajes de carácter cognitivo cuando se hace referencia al “**saber saber**” que tiene que ver con la identificación de las características y funciones de equipo que se emplea en la zona de producción culinaria como: generador de calor, de frío, auxiliar, mobiliario, batería, entre otros. Se alude a los aprendizajes de carácter procedimental cuando está implicado el “saber hacer” en relación con los procesos que conducen a su uso deontológico y recomendaciones de los fabricantes; se apunta a los aprendizajes de corte actitudinal cuando la relación es con el “saber ser”, es decir, con la actitud de servicio y atención al cliente que debe caracterizar al profesional técnico que se desempeña en las áreas de turismo en la prestación y comercialización de alimentos y bebidas.

El enfoque de este módulo no se limita al aprendizaje de un conjunto de conceptos en torno a los contenidos, sino que, superando las tendencias de la enseñanza tradicional, pretende interrelacionar la reflexión y el análisis continuo con la acción y aplicación práctica de lo aprendido.

Durante el proceso de aprendizaje de este módulo, se recomienda facilitar la integración de las competencias y experiencias previas que posea el alumno y hacer que éstos se impliquen cognitiva, motivacional y efectivamente con el aprendizaje actual. Se proponen actividades en donde el alumno tenga la oportunidad de explorar, investigar, comprender y analizar los conceptos de forma significativa, mediante una estrategia expositiva o por descubrimiento. En lo que se refiere al aprendizaje de procedimientos, este implica un proceso gradual, que requiere clarificar la meta o el objetivo a alcanzar, la secuencia de acciones a realizar y la evolución temporal de las mismas, con la finalidad de desarrollar habilidades para la ejecución del procedimiento indicado con un alto nivel de control, seguridad, conciencia y responsabilidad hasta lograr el dominio de los mecanismos que intervienen en el manejo de equipo para estar en posibilidad de asegurar los necesarios procesos de calidad que requiere la prestación del servicio.

Es importante hacer énfasis en que el aprendizaje actitudinal, denominado “**saber ser**” al que se hizo referencia en párrafos anteriores, siempre ha estado presente de manera implícita en el aula y en los escenarios donde se desarrollan las sesiones; sin embargo hoy amerita de un mayor esfuerzo por incorporarlo al currículo de manera explícita. Ello se logra de manera fundamental a través del desarrollo de competencias transversales, especialmente aquellas de carácter ecológico, cívico y ético, a través de las cuales se fortalece la enseñanza-aprendizaje de valores, el desarrollo de una actitud de servicio, el fomento, a través de nuestro trabajo, del desarrollo humano, del respeto a los derechos humanos, al pluralismo entre sociedades y cultura, al medio ambiente y su cuidado, a la protección y uso racional de los recursos naturales, al reciclaje y a la optimización de insumos, ya que de todo ello depende en gran medida el desarrollo sostenible en nuestro país.

Sin dejar de reconocer que la enseñanza debe personalizarse, a fin de respetar en cada alumno sus características individuales y alcances personales que le permitan trabajar con independencia y a su propio ritmo, también es primordial subrayar la necesidad de fortalecer en este módulo el uso de estrategias de aprendizaje grupal, tanto cooperativo como colaborativo, lo cual se logra mediante el hecho de fomentar el desarrollo de aquellas competencias transversales que permiten establecer una mejor comunicación e interrelaciones valiosas con los demás, socializar, compartir e intercambiar información, potencializar un pensamiento crítico constructivo y activar de manera significativa el aprendizaje y autoaprendizaje.

5. Orientaciones didácticas y estrategias de aprendizaje por unidad

Unidad I	Manejo de equipo, mobiliario, utensilios e instalaciones en la zona de producción culinaria.
Orientaciones Didácticas	

En esta perspectiva de formar a los futuros egresados de la carrera de Profesional Técnico y Profesional Técnico-Bachiller en Alimentos y Bebidas, en pleno respeto a su planeación didáctica, experiencia y creatividad; en reconocimiento a su loable función como principal actor del quehacer educativo en nuestra institución, conocedores de la complejidad que conlleva el proceso de aprendizaje de los jóvenes, le proveemos elementos didácticos adicionales, que usted podrá utilizar de la manera que crea más conveniente de acuerdo con su plan clase.

Lo aquí diseñado está centrado en el alumno, respondiendo a la didáctica institucional, entendiéndola y concibiéndola como el pivote de acciones que favorecen el mejoramiento de la calidad educativa para la competitividad; que posibilita cambiar el concepto de aula por el de centro de reflexión y de construcción del aprendizaje, para el desarrollo de competencias que contribuyen al desarrollo integral de los estudiantes, en sintonía con la política educativa nacional del nivel medio superior. Por lo anterior, podrá dar el uso que considere pertinente, tomando en cuenta siempre la concreción de los resultados de aprendizaje, establecidos en los programas de estudio, resolviendo problemas y reconstruyendo progresivamente su acción pedagógica, para lograr aprendizajes significativos: aplicados, modificados, desarrollados, usados y significados, adaptados, cambiados, empleados, adoptados, mejorados, reflexionados, criticados, vividos e internalizados.

En el contexto antes planteado se recomiendan las siguientes orientaciones didácticas:

- Actúa consciente, sensible, comprometida y corresponsablemente, velando por el desarrollo humano sustentable de cada alumno, reflexionando sobre su función, didáctica y práctica docente.
- Describe a los discentes que su función y práctica docente, están basadas en los cuatro pilares de la educación, para que ellos se formen integralmente.
- Comenta a los estudiantes que habrán de movilizar integral y vivencialmente sus propios recursos cognitivos, procedimentales y actitudinales (competencias) en nuevos contextos.
- Enfatiza que las competencias transversales, por atributos que ellos deben adquirir, de acuerdo con las cualidades descritas en el programa de estudios, por lo que es necesario, propicie la reflexión sobre el alcance, ventajas y beneficios que ello representará en la vida.

- Inicia con un encuadre del programa para tomar acuerdos sobre la forma de trabajar y definir claramente las actividades y tareas, con la finalidad de cumplir con los propósitos planteados.
- Dirige técnicas grupales para favorecer la unión, el trabajo tanto colaborativo como cooperativo, la motivación por el estudio, un clima armónico en el que se fomente el respeto por uno mismo y por los demás.
- Fortalece el cumplimiento habitual de las tareas encomendadas dentro o fuera del aula y evitar en la medida de lo posible el ausentismo.
- Establece la importancia de llevar registros de avances y dificultades para el docente, como un medio de guiar la retroalimentación.
- Da continuidad a las clases a través de apuntes y registro de las conclusiones de cada tema en forma individual, donde además anote las experiencias sobresalientes del día y las utilice como retroalimentación más adelante.
- Planea visitas a establecimientos de atención al comensal y realiza actividades sobre el manejo de equipo para la preparación de alimentos.
- Indica ejercicios prácticos de manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Promueve e implementa de manera específica la interrelación existente entre las habilidades y estrategias de aprendizaje con la deontología profesional.
- Promueve la autoevaluación, la crítica constructiva y la búsqueda de alternativas viables que aporten mejoras a los procesos estandarizados
- Activa las competencias previas que posee cada alumno y potencia su enlace con la información recientemente adquirida, sobre todo en las primeras sesiones o al iniciar temas nuevos.
- Genera expectativas apropiadas en cada una de las sesiones, indicando el contexto y alcance previstos en cada resultado de aprendizaje.

Promueve el desarrollo de las siguientes competencias transversales:

- 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.
- 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.
- Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para procesar e interpretar información.

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<ul style="list-style-type: none"> • Participar con preguntas y dudas del programa al inicio de la unidad para tomar acuerdos sobre la forma de trabajar definiendo claramente las actividades y tareas, que posibiliten el cumplimiento de metas planteadas. • Recopilar información e imágenes en fuentes documentales o electrónicas asociados a los temas descritos en la unidad de aprendizaje. • Describir características y recomendaciones de uso para: <ul style="list-style-type: none"> – Instalaciones de la cocina, servicios higiénicos, vestuarios, zona de basura 	<ul style="list-style-type: none"> • Everest, Et. Alt. <u>Alimentos, Bebidas y Buenas Maneras en la Mesa.</u> Primera edición, Editorial Everest, España, 2007. • Ferret, Christian. <u>El servicio de referencia,</u> Coedición Editorial IFGP/Editorial LIMUSA, México, 2010. • Reay, Julia. <u>Administración del servicio de</u>

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<ul style="list-style-type: none"> - Equipo generador de calor - Equipo generador de frío - Equipo auxiliar - Mobiliario tipo - Batería tipo - Utensilios • Realiza la actividad 1: Elaboración de tabla de clasificación de equipo de acuerdo con sus características. • Realizar en equipo de trabajo ejercicios, bajo la orientación del docente, asociados a los tipos de restauración, áreas e instalaciones de una cocina. • Investigar y realizar círculos de trabajo para identificar, describir y exponer ante el grupo las características, funciones, tipos y diferencias de los equipos que utilizan para la preparación de alimentos y bebidas. • Realiza presentación en medios electrónicos como un programa de presentación, páginas en internet, revistas especializadas electrónicas, noticias de las asociaciones o cámaras relacionadas. • Elaborar un cuadro sinóptico en el que queden representados los equipos de cocción y de enfriamiento. • Elaborar el cuadro sinóptico desarrollado como parte de la estrategia anterior, pero ahora gráficamente mediante el uso de fotografías, diseños o gráficos, elaborados por el propio alumno o tomados del Internet. • Realiza la actividad 2 “Recomendaciones para el manejo eficiente de equipo”. • Elaborar un mapa mental en el que simbolice el equipo para cocción y para enfriamiento, puedes hacer uso de fotografías extraídas del internet. • Realiza la actividad 3 “Secuencia gráfica de la <i>Mise en Place</i>” • Realiza la actividad 4. “Observación del equipo y material con que cuenta un centro de consumo” • Realiza la práctica núm.1 “Programa de higiene del equipo para la preparación de alimentos y bebidas” • Realizar la actividad 5 “Identificación de las ventajas de la <i>Mise en Place</i>” • Realiza la práctica núm. 2 Control del personal del área de producción de alimentos y bebidas en relación con su presentación y condiciones generales • Llevar a cabo una investigación de campo respecto al manejo del equipo para la preparación de alimentos y bebidas en centros de su comunidad y su relación con la cobertura de actividades de las áreas de producción 	<p>alimentos. Segunda edición, Editorial Trillas, México, 2008.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Temas de cocina. Disponible en: http://www.valoryempresa.com/archives/cursos/cocina2/tema2.htm (13/07/15) • Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos para restaurantes y servic. Disponible en: http://es.scribd.com/doc/21658943/Manual-de-Buenas-Practicas-de-Manipulacion-de-Alimentos-Para-Restaurantes-y-Servic (13/07/15) • Servicio de alimentos y bebidas. Disponible en:http://www.turismoparatodos.org.ar/libros/serVICIOgastronomia.pdf (13/07/15)

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<ul style="list-style-type: none">• Realiza la práctica núm. 3 “Cobertura de las actividades de las áreas de servicio”• Realiza la práctica núm. 4 “Manejo de equipo en un establecimiento de consumo”• Realiza la práctica núm. 5 “Manejo de equipo para preparación de bebidas en centro de consumo”.• Efectuar el cierre de la primera unidad elaborando conclusiones grupales y una elaboración sinóptica de los aprendizajes logrados.• Realizar la actividad de evaluación 1.2.2.	

Unidad II**Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas.****Orientaciones Didácticas**

Esta unidad está orientada al Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas, por lo que resulta indispensable diferenciar que la identificación del equipo de acuerdo con sus características y usos, así como su manejo estará abocada al servicio y atención al comensal en establecimientos y centros de consumo de alimentos y bebidas considerando no sólo los requerimientos y necesidades particulares del cliente, sino las características del propio establecimiento, para ello, se propone que el docente realice lo siguiente:

- Precisa los objetivos y alcances de esta segunda unidad detectando expectativas en los alumnos y aclarando lo que a su vez, el docente espera de ellos.
- Fortalece la relación de la información, hallazgos y resultados obtenidos a partir de la unidad anterior con lo establecido para la presente, subrayando la continuidad que debe existir entre ambas,
- Fortalece la unión hacia el interior del grupo fomentando la reintegración de nuevos equipos distintos a los estructurados para el desarrollo de la unidad anterior a fin de enriquecer las posibilidades de trabajo colaborativo.
- Efectúa visitas a establecimientos de atención al comensal con la finalidad de verificar la aplicación en campo de las aproximaciones realizadas en el aula y establecer las diferencias existentes, considerando la posibilidad de invitar a representantes del sector de restauración de la localidad, con la finalidad de que participen en las actividades que desarrollan los alumnos en el taller de alimentos y bebidas, con la finalidad de obtener sus comentarios, observaciones o propuestas de mejora, incluso, solicitándoles impartir pláticas y/o conferencias.
- Plantea casos prácticos de manejo de equipo para el servicio al comensal.
- Precisa y subraya reiteradamente la interrelación que existe entre el hacer con las actitudes y valores para atención y servicio al comensal en términos de la calidad y excelencia requerida no sólo por un establecimiento de alimentos y bebidas en particular, sino por el sector turismo en general
- Genera expectativas apropiadas en cada una de las sesiones, indicando qué se alcanzará en cada uno de los resultados de aprendizaje y en qué consiste.
- Complementa los hallazgos obtenidos mediante la visita a instalaciones de servicio de alimentos y bebidas mediante la presentación en medios electrónicos como programas para elaboración de presentaciones gráficas, páginas en internet, revistas especializadas electrónicas, noticias de las asociaciones o cámaras relacionadas, así como con fotografías u otro tipo de evidencias gráficas o audiovisuales.
- Efectúa el cierre del módulo a partir de la recapitulación y conclusiones obtenidas no solamente en esta unidad sino en la anterior, fomentando en el alumno la conciencia de sus propias construcciones cognitivas y la importancia de las nuevas experiencias adquiridas en su futuro quehacer profesional.

Enfatiza la importancia de las competencias que se describen a continuación, propiciando la reflexión sobre el alcance, ventajas y beneficios que les representará en la vida y que se fomentarán durante todo el módulo:

- La autonomía, responsabilidad y cuidado de sí mismo, mediante el autoconocimiento que cada alumno va desarrollando, tanto de sus cualidades, como de las áreas en que debe trabajar para su reforzamiento, determinando las acciones de corto, mediano y largo plazo, necesarias para la consecución de los objetivos definidos, considerando los factores sociales, económicos y personales que pueden influir positiva o negativamente en los objetivos contemplados para planear, elegir alternativas y administrar los recursos con los que cuenta.
- El interés y el respeto por la diversidad cultural en todas sus manifestaciones y que el alumno conozca puntos de vista diferentes sobre asuntos de interés público y personal, como condición para conformar el criterio personal de manera libre y sustentada.
- El compromiso con el respeto a la persona, sin distinción de género, y la promoción de la igualdad de oportunidades para hombres y mujeres, asumiendo el alumno el papel de agente de cambio en el proceso de apertura de espacios de participación social y laboral.
- Que el alumno sea capaz de automotivarse en el logro de metas personales y académicas, de desarrollar la capacidad para regular y manejar sus propios impulsos y necesidades, asumir sus propios sentimientos y emociones y encauzarlos positivamente.
- Que sea capaz de continuar aprendiendo de manera cada vez más eficaz y autónoma de acuerdo a los propios objetivos y necesidades, lo que implica aprender a autorregular su proceso de aprendizaje y a resolver diversas problemáticas de la vida académica y profesional, realizando de manera sistemática la planificación de las actividades que le facilitarán aprender, la regulación de su proceso de aprendizaje y la evaluación de los resultados obtenidos tras la aplicación de la estrategia seleccionada.
- Que aprenda a desempeñarse en situaciones de aprendizaje cooperativo y colaborativo, interactuando y trabajando para el logro de los objetivos y metas de aprendizaje del grupo, lo que contribuye también al desarrollo personal y social del alumno.
- Que participe activamente en la democracia, traducida en una mayor equidad en diversos ámbitos sociales y profesionales de su entorno. Todo ello con capacidad de tolerancia y flexibilidad de criterio para alcanzar consensos.
- Que ejecute buenas prácticas de higiene y seguridad asegurando la idoneidad y aptitud de alimentos en el desempeño de sus actividades profesionales.
- Que adquiera el compromiso social de sustentabilidad, aplicable más allá de lo relativo al medio ambiente, orientándose a la satisfacción de las necesidades actuales, sin perjuicio de las futuras generaciones en el plano social, tecnológico, económico, cultural y cualquier otro que se relacione con la preservación y bienestar de la especie humana.
- Que aprenda a minimizar el impacto de sus actividades cotidianas sobre el medio ambiente; consuma responsablemente; se desempeñe con seguridad, calidad y ética en espacios naturales y urbanos; elimine contaminantes o las fuentes de riesgo antes de que se generen, y seleccione y emplee materiales reciclables y biodegradables.

Promueve el desarrollo de las siguientes competencias transversales:

- 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.
- 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.
- Utiliza las tecnologías de la información y comunicación para procesar e interpretar información.

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<ul style="list-style-type: none"> • Participar activamente en las técnicas grupales al inicio de la unidad para favorecer la unión y el trabajo colaborativo. • Vincular explícitamente los contenidos de la unidad anterior abocados a la preparación de alimentos y bebidas, con los de la presente unidad, dirigida fundamentalmente al servicio y atención al comensal. • Realizar la práctica núm.6 “Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas en centro de consumo” • Realizar un reporte de investigación, donde expliquen los tipos y características de las diversas instalaciones de una empresa de alimentos y bebidas y el material y equipo con que debe contar y con que cuenta realmente el centro de atención al comensal. • Realizar visita a un centro de atención al comensal a fin de observar cómo perciben el trabajo en equipo los integrantes de dicho centro y las consecuencias favorables o desfavorables que se dan como resultado. • Realizar en equipo consulta en Internet sobre las características de las instalaciones de la empresa visitada en la unidad anterior y comentar las similitudes y diferencias encontradas • Realizar la práctica núm. 7 “Programa de higiene del equipo para el servicio de alimentos y bebidas” • Efectuar una exposición con los resultados del ejercicio 3 identificando similitudes y diferencias entre las respuestas proporcionadas y las actividades desarrolladas como parte de la práctica y retroalimentando errores • Realizar la actividad de evaluación 2.1.1. • Realizar de manera individual, un cuadro sinóptico de las características generales del equipo para servicio al comensal. • Desarrollar, en equipos colaborativos, una investigación sobre el equipo para servicio al comensal en un Restaurante, un Bar y un Restaurante-Bar de su comunidad. • Exponer en plenaria lo que se investigó. • Realizar la práctica núm. 8 “Manejo de equipo para el servicio al comensal en un restaurante” • Ponderar las diferencias observadas en cada caso planteando las alternativas de mejora en los servicios que se consideren apropiadas 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Temas de cocina. Disponible en: http://www.valoryempresa.com/archives/cursos/cocina2/tema2.htm (13/07/15) • Satisfacción del cliente en los servicios de alimentación y bebidas del Perú. Disponible en:http://www.gestiopolis.com/recursos/documentos/fulldocs/mar/serviciientebebida.htm (13/07/15) • Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos para restaurantes y servic. Disponible en: http://es.scribd.com/doc/21658943/Manual-de-Buenas-Practicas-de-Manipulacion-de-Alimentos-Para-Restaurantes-y-Servic (13/07/15) • Servicio de alimentos y bebidas. Disponible en:http://www.turismoparatodos.org.ar/libros/serviciogastronomia.pdf (13/07/15)

Estrategias de Aprendizaje	Recursos Académicos
<ul style="list-style-type: none"> • Realizar la práctica núm. 9 “Manejo de equipo para el servicio al comensal en el bar” • Efectuar en plenaria la recopilación de los temas y subtemas estudiados, las conclusiones y retroalimentación de lo aprendido en la unidad • Realizar la actividad de evaluación 2.2.1. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de copas para cada bebida. Tipos y diseños. Disponible en: http://www.protocolo.org/gest_web/proto_Seccion.pl?arefid=969&rfID=104 (13/07/15) • Tipos de copas para cada bebida. Tipos 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 (13/07/15)

6. Prácticas/Ejercicios /Problemas/Actividades

Nombre del Alumno:		Grupo:	
Unidad de Aprendizaje 1:	Manejo de equipo, mobiliario, batería, utensilios e instalaciones en la zona de producción culinaria		
Resultado de Aprendizaje:	1.1 Utiliza equipo, mobiliario, batería e instalaciones en la zona de producción culinaria de acuerdo con sus características.		
Actividad núm. 1:	Elaboración de tabla de clasificación de equipo de acuerdo con sus características.		

Instrucciones:

Identifica el equipo para la preparación de alimentos y bebidas a través de la realización de las siguientes actividades:

1. INVESTIGACION DOCUMENTAL Y ACOPIO DE INFORMACIÓN

- Forma parejas de equipos
- Enlista el equipo menor y mayor para la preparación de alimentos y bebidas.
- Anota en las tarjetas, las características de cada uno de los elementos del equipo menor y mayor.
- Consulta páginas de internet para completar la información requerida

2. PRESENTACION DE LA INFORMACION HACIA EL INTERIOR DE CADA EQUIPO

- En tarjetas escribe las funciones del equipo menor y mayor para la preparación de alimentos y bebidas.
- Compara las tarjetas para encontrar las diferencias que existen en el equipo, distinguiéndolas con colores.
- En las hojas blancas mediante el uso de la computadora, elabora una tabla donde coloquen las características, funciones, diferencias y similitudes encontradas al comparar las tarjetas (en la parte de inferior se muestra un tabla como ejemplo, adiciona las filas que sean necesarias).

3. PRESENTACIÓN DE LA INFORMACIÓN EN PLENARIA

- Transcribe la tabla anterior en pliegos de papel bond o, si cuentas con los insumos necesarios mediante una presentación de excel o power point proyéctala ante el grupo y compárala con las hechas por sus demás compañeros.
- Organízate para mostrar ante el grupo el funcionamiento del equipo que sea susceptible trasladar al aula

- Elabora grupalmente las conclusiones obtenidas a través del desarrollo de esta actividad

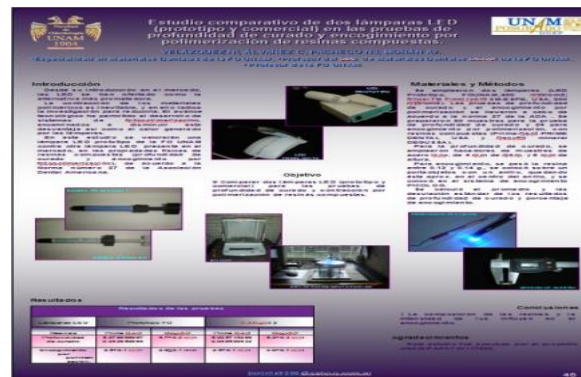
Define en esta parte lo que se conoce como equipo mayor, considerando el argot de la zona de producción				
NOMBRE	CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES ESTANDARIZADAS	FUNCIONES	SIMILITUDES	DIFERENCIAS
1.				
2.				
3.				
4.				
Define en esta parte lo que se conoce como equipo menor, considerando el argot de la zona de producción				
NOMBRE	CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES ESTANDARIZADAS	FUNCIONES	SIMILITUDES	DIFERENCIAS
1.				
2.				
3.				
4.				

Nombre del Alumno:		Grupo:	
Unidad de Aprendizaje 1:	Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas		
Resultado de Aprendizaje:	1.1 Utiliza equipo, mobiliario, batería e instalaciones en la zona de producción culinaria de acuerdo con sus características.		
Actividad núm. 2	Recomendaciones para el manejo eficiente de equipo		

Instrucciones:

1. Organizarse en equipos de trabajo con la finalidad de que cada equipo trabaje sobre un elemento o instrumento de equipo mayor y menor de los vistos en clase:
2. A partir de las recomendaciones del fabricante para cada uno de los casos de equipo mayor y menor vistos en clase, elaborar un **cartel de procedimiento** que incluya las recomendaciones básicas para su cuidado y mantenimiento preventivo, así como su limpieza diaria.

III. Ejemplo de cartel referente a procedimiento



http://132.248.76.20/www_facultad/propedeutico/computo/poster/poster01.jpg

Nombre del Alumno:		Grupo:	
Unidad de Aprendizaje 1:	Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas		
Resultado de Aprendizaje:	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.		
Actividad núm. 3:	Secuencia gráfica de la <i>Mise en Place</i>		

Instrucciones:

1. A continuación se presentan tres conjuntos de actividades que forman parte de la *Mise en Place*, de forma desordenada.
2. Integra en tu grupo tres equipos de trabajo de forma que cada uno establezca una secuencia usando una de las matrices que a continuación se presentan, escribiendo en el espacio correspondiente el número que le corresponde.

EQUIPO 1:

No. de orden Secuencial	Actividad
	Pedido basado en el Menú del día.
	Planificación de tareas a realizar.
	Sanitización de los alimentos.
	Gramajes y cortes de los alimentos.
	Tiempo de cocción.
	Preparación preliminar del sector o área.
	Ejemplo de decoración y presentación.
	Degustación.
	Preparación preliminar de utensilios y equipos.
	Temperaturas de los alimentos.
	Liberación para distribución.

EQUIPO 2:

No. de orden Secuencial	Actividad
	Temperaturas en funcionamiento de los equipos
	Verificación del funcionamiento de los equipos
	Horario de funcionamiento del "baño maría".
	Higiene y limpieza del sector (Auto-servicio y comedores).
	Adecuación de las vajillas en general, de acuerdo al N° de comensales.
	Preparación y decoración de la "mesa de presentación" (propuestas del Menú).
	Verificación de los comedores: higiene y limpieza, orden, simetría, armonía.

EQUIPO 3:

No. de orden Secuencial	Actividad
	Postres (presentación, conservación y temperaturas).
	Cuidados en general.
	Pan, bebidas, leche, jugos, té, café, etc.
	Salad Bar (platos, utensilios, salsas, temperatura, decoración final, etc.).
	Disposición de la Línea Auto-Servicio
	Cuidado de Temperaturas en alimentos y bebidas calientes
	Vegetarianos, ensaladas de frutas, hipocalórico, dietas, etc.
	Disposición de plato principal y alternativo

Fuente: <http://www.mailxmail.com/curso-restaurantes-comer/restaurantes-operaciones-comedor>

3. Realiza una secuencia gráfica de las actividades ordenadas considerando lo siguiente

- Puedes recurrir a recortes, fotografías, viñetas, dibujos o cualquier otro elemento gráfico que consideres útil para el propósito de que se trata.
- La secuencia debe ser presentada a tu grupo de forma que sea visualmente accesible a una distancia de 3 metros como mínimo.
- Se debe expresar gráficamente cada paso y explicar en una nota breve en qué consiste el mismo (puedes basarte en el siguiente ejemplo):



Fuente de la imagen: http://www.lasequia.org/escodines/Una_mesa_bien_puesta.jpg

Orden secuencial 1º.

Nombre del Alumno:		Grupo:	
Unidad de Aprendizaje 2:	Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas		
Resultado de Aprendizaje:	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		
Actividad núm. 4:	Observación del equipo y material con que cuenta un centro de consumo		

Instrucciones:

1. Asiste a un centro de consumo en tu localidad y observa la disposición de sus instalaciones generales, el material del centro de atención al comensal y el material con que cuentan en bodega
2. Elabora y requisita un cuadro como el siguiente en donde detalles tus observaciones

	GENERALES	EMPRESA	USOS
INSTALACIONES			
Tipos			
Características			
MATERIAL DEL CENTRO DE ATENCIÓN AL COMENSAL			
Tipos			
Características			
MATERIAL DE BODEGA			
Tipos			
Características			

3. Comenta con tu grupo los resultados obtenidos por los diferentes equipos

Nombre del Alumno:		Grupo:	
Unidad de Aprendizaje 2:	Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas		
Resultado de Aprendizaje:	2.2. Maneja el equipo para el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo con lo solicitado por el comensal y con las características del establecimiento.		
Actividad núm. 5:	Identificación de las ventajas de la <i>Mise en Place</i>		

Instrucciones:

1. Efectúa la lectura del siguiente texto¹:

“Mise en place” es un término francés que quiere decir “cada cosa en su lugar”, en referencia a la preparación llevada a cabo antes de comenzar a cocinar.

Una cuidada atención de tu mise en place es el primer paso vital para iniciar tu rutina diaria. Si tú estás seguro de todo lo que necesitas para iniciar tu día en la cocina, incluyendo los utensilios, ingredientes, las vajillas que necesitas para servir tus creaciones, etc., serás muy afortunado ya que tu trabajo será mucho más llevadero, divertido y fácil.

Esto se traduce en que concentrarás todos tus esfuerzos en producir platos de máxima calidad, con máxima eficacia y un mínimo “estrés”. Piensa que menos organización, o una pobre preparación de los ingredientes que necesitas, pueden muy fácilmente llevarte al “caos” en la cocina, y ponerte en una crítica situación a la hora de preparar y servir tus platos. Para ser competente y efectivo en tu mise en place necesitas comprender y aprender unas mínimas habilidades culinarias.

El tipo de cocina y el menú determinarán cuál es la rutina diaria de tu mise en place. Para ello tienes que adquirir ciertas habilidades que incluyen el manejo de cuchillos, la precisión en los cortes, trocear, pelar, modelar (por ejemplo, cortes especiales de vegetales), preparar una variada gama de decoraciones, usar correctamente una receta, y comprender la terminología adecuada de las mismas.

Seleccionar los cuchillos apropiados que necesitas usar en tu rutina diaria puede parecer una simple actividad, pero una correcta selección de los mismos requiere de un buen conocimiento sobre cuchillos. Para ello necesitas saber todo tipo de cuchillos que hay disponibles en el mercado y para qué tipo de cortes están diseñados. Debes de saber utilizarlos y trabajar con ellos de forma segura. Y tienes que limpiarlos de forma correcta, mantenerlos para su perfecto funcionamiento y guardarlos adecuadamente.

Un cocinero, Chef, o cualquier persona que decida trabajar en la cocina necesita algo más que adquirir unas prácticas culinarias. Trabajo en equipo, una efectiva organización, un buen aprovechamiento del tiempo disponible, y cumplir con las regulaciones de sanidad y seguridad son requisitos muy importantes para trabajar en un buen ambiente y conseguir una productividad de calidad.

Todas estas habilidades necesitan ser practicadas continuamente para que éstas se conviertan en algo automático dentro de tu rutina diaria.”

¹Escuela de cocina “El boquerón”. : El placer de la organización. Disponible en: http://es.geocities.com/boqueron_au/mise1.html

2. . A partir de la lectura anterior redacta tus comentarios, interpretación, observaciones y sugerencias para cada uno de los aspectos del cuadro que se presenta a continuación:

ASPECTO	COMENTARIOS, INTERPRETACIÓN, OBSERVACIONES Y SUGERENCIAS
Concepto y orígenes de la <i>Mise en Place</i> y sus aplicaciones en el medio mexicano	
Aportaciones de la <i>Mise en Place</i> a la organización	
Efectos de anticipación de la <i>Mise en Place</i>	
La <i>Mise en Place</i> como apertura a la posibilidad de aplicar métodos de "Check list"	
Uso como herramienta de la <i>Mise en Place</i> para trabajar los detalles	
Uso como herramienta de la <i>Mise en Place</i> para fortalecer la creatividad	

3. . Compara en plenaria los resultados obtenidos y retroalimenta tu trabajo

Unidad de Aprendizaje:	Manejo de equipo, mobiliario, batería, utensilios e instalaciones en la zona de producción culinaria	Número:	1
Práctica:	Programa de higiene del equipo para la preparación de alimentos y bebidas	Número:	1
Propósito de la práctica:	Ejecutar un programa de limpieza integral y profunda al equipo y utensilios empleando las especificaciones de la NOM 093-SSA1-1994de para la preparación de alimentos y bebidas.		
Escenario:	Establecimiento de consumo.	Duración	5 horas
Materiales, Herramientas, Instrumental, Maquinaria y Equipo	Desempeños		

<ul style="list-style-type: none"> • Estufas • Marmitas • Hornos • Salamandra • Freidora • Vaporeras • Mesas de trabajo • Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares • Cuchillos, palas, pinzas, pelapapas y coladores • Loza y cubiertos • Entrepaños, gavetas y repisas 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las medidas de seguridad e higiene. <ul style="list-style-type: none"> – Portar uniforme limpio y completo – Estar bien aseado – Traer zapatos limpios y antiderrapantes – Utilizar procedimiento de lavado de manos – No usar aretes ni estar maquilladas en el caso de mujeres • Integrar equipos de 5 a 6 participantes dependiendo de las dimensiones del grupo • Previamente acudir a un centro de preparación, servicio y consumo de alimentos y bebidas para realizar la práctica, verificar la página web http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/093ssa14.html (26.06.09) para identificar las condiciones en que la NOM 093-SSA1-1994 establece las especificaciones correspondientes a la realización y ejecución de un programa de limpieza profunda en un establecimiento de consumo de alimentos y bebidas • Acudir al centro de consumo al final de la jornada de trabajo para realizar esta práctica <p>1. Proceder a las labores de limpieza del siguiente equipo y utensilios para la preparación de alimentos y bebidas</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> • Estufas • Horno • Salamandra • Freidora </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> • Marmitas • Vaporera (s) • Mesas de trabajo • Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares </td> <td style="vertical-align: top;"> <ul style="list-style-type: none"> • Cuchillos, palas, pinzas, pelapapas y coladores • loza y cubiertos • Mesas de trabajo, entrepaños, gavetas y repisas </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> • Estufas • Horno • Salamandra • Freidora 	<ul style="list-style-type: none"> • Marmitas • Vaporera (s) • Mesas de trabajo • Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillos, palas, pinzas, pelapapas y coladores • loza y cubiertos • Mesas de trabajo, entrepaños, gavetas y repisas
<ul style="list-style-type: none"> • Estufas • Horno • Salamandra • Freidora 	<ul style="list-style-type: none"> • Marmitas • Vaporera (s) • Mesas de trabajo • Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillos, palas, pinzas, pelapapas y coladores • loza y cubiertos • Mesas de trabajo, entrepaños, gavetas y repisas 		

Materiales, Herramientas, Instrumental, Maquinaria y Equipo	Desempeños
<ul style="list-style-type: none"> • Trapos de limpieza • Jerga • Estropajo • Detergentes y desinfectantes • Fibra para loza • Esponja • Trapos secadores • Bolsa de basura para desechos orgánicos • Bolsa de basura para desechos inorgánicos 	<p>2. Verificación de los resultados mediante la aplicación de la siguiente lista de cotejo y por cada elemento señalar si aplica o no aplica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estufas limpias en todas sus partes • Horno limpio y en buen estado • Salamandra limpia y en buen estado • Freidora limpia • Marmitas limpias y en buen estado • Vaporeras limpias en todas sus partes • Mesas de trabajo y barras de servicio limpias y desincrustadas • Licuadora, rebanadoras, mezcladoras, molinos y similares lavados después de cada uso • Lavado de máquina pelapapas después de cada uso • Las superficies que están en contacto con los alimentos del equipo para cocción y eléctrico se lavan y desinfectan al final de la jornada • Lavado y desinfección de cuchillos, palas, pinzas y coladores • Lavado y desinfección de tablas y cuchillos para alimentos crudos o antes de usarlos en alimentos cocidos • Almacenamiento de utensilios en una área específica y limpia • Lavado y desinfección de trapos y jergas exclusivos para mesas y superficies de trabajo • Carros de servicio limpios • Se lava pieza por pieza • Temperatura de desinfección de 75 a 82 °C • Uso de detergentes y desinfectantes • Área y equipo de lavado limpio y funcionando • La escamocha se elimina previamente al lavado de loza

Materiales, Herramientas, Instrumental, Maquinaria y Equipo	Desempeños
	<ul style="list-style-type: none">• Secado de loza y cubiertos a temperatura ambiente• Almacenamiento de loza y cubiertos en un área específica y limpia• Mesas de trabajo, entrepaños, gavetas y repisas con superficies limpias• Existencia de botes de basura diferenciados para desechos orgánicos e inorgánicos <p>3. Efectuar conclusiones de la práctica en plenaria, de forma verbal, al siguiente día hábil después de la realización de la práctica con la finalidad de comentar los resultados obtenidos, sugerir procedimientos de mejora y optimización de tiempos</p>

Unidad de Aprendizaje:	Manejo de equipo, mobiliario, batería, utensilios e instalaciones en la zona de producción culinaria	Número:	1
-------------------------------	--	----------------	---

Práctica:	Control del personal del área de producción de alimentos y bebidas en relación con su presentación y condiciones generales	Número:	2
------------------	--	----------------	---

Propósito de la práctica:	Aplicar medidas de seguridad e higiene de acuerdo con el equipo que se emplean en la zona de producción para realizar el planteamiento de alternativas que fomenten su apego a la NOM 093-SSA1-1994.		
----------------------------------	--	--	--

Escenario:	Establecimiento de consumo	Duración	3 horas
-------------------	----------------------------	-----------------	---------

Materiales, Herramientas, Instrumental, Maquinaria y Equipo	Desempeños
<ul style="list-style-type: none"> • Equipo mayor y menor con el que cuente el establecimiento de consumo en las siguientes áreas de producción: <ul style="list-style-type: none"> - cocina fría - cocina caliente • Lista de cotejo impresa "Presentación del personal NOM 093-SSA1-1994" • Cámara fotográfica • Cronómetro • Lápiz y pluma • Guía impresa de simulacros en sus siguientes apartados <ul style="list-style-type: none"> - Informe de simulacros - Cuestionario de autoevaluación 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las medidas de seguridad e higiene. <ul style="list-style-type: none"> – Portar uniforme limpio y completo – Estar bien aseado – Traer zapatos limpios y antiderrapantes – Utilizar procedimiento de lavado de manos – No usar aretes ni maquillaje en el caso de las mujeres – No usar celular • Integrar equipos de tres a cinco personas de acuerdo con las dimensiones del grupo para realizar la siguiente práctica: • Realizar la consulta de la NOM 093-SSA1-1994 en la página web: http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/093ssa14.html de la NOM 093-SSA1-1994 (26.06.09) en el punto 6., 6.1 y 6.2 correspondientes al personal del área de preparación • Acudir al establecimiento de consumo. <p>1. Realizar la observación del personal que labora en las áreas de cocina fría y cocina caliente y el registro fotográfico de la misma, previamente acordada con las autoridades del establecimiento de alimentos y bebidas, a fin de verificar los siguientes aspectos anotando lo correspondiente en el formato para cotejo que se presenta a continuación:</p>

CRITERIO	SÍ	NO
ASPECTO Y CONDICIONES DEL PERSONAL		
— Apariencia pulcra		
— Uniforme completo, limpio y en buen estado		
— Ausencia de joyería u ornamentos		
— Cabello cubierto completamente		
— Manos limpias		
— Uñas cortadas al ras y sin esmalte		
— El personal evita comer o mascar, escupir o toser en el área de preparación		
— Ausencia de personal enfermo en el área de almacén o preparación		
LAVADO DE MANOS CON AGUA Y JABÓN		
— Se aplica la técnica de lavado de manos correctamente		
— Antes de iniciar labores		
— Después de manipular alimentos crudos		
— Después de cualquier interrupción de labores		

Unidad de Aprendizaje:	Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas	Número:	2
Práctica:	Cobertura de las actividades de las áreas de servicio	Número:	3
Propósito de la práctica:	Utilizar equipo y mobiliario de restauración de acuerdo con sus características en el área de servicio/comedor de un establecimiento que comercializa alimentos y bebidas ejecutando un programa para el desarrollo de un evento especial dirigido a diez comensales.		
Escenario:	Establecimiento de consumo.	Duración	6 horas
Materiales, Herramientas, Instrumental, Maquinaria y Equipo	Desempeños		
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Establece por escrito en qué medida las condiciones observadas entre el personal se apartan o apegan a los criterios determinados por la NOM 093-SSA1-1994 3. Realiza una relación de actividades mediante las cuales se fomente el apego a la NOM 093-SSA1-1994 4. Elabora un tríptico informativo dirigido al personal del establecimiento en donde se realizó la práctica respecto a las medidas necesarias para propiciar el apego a lo establecido por la NOM 093-SSA1-1994 		

- Uniforme limpio y completo
- Equipo mayor y menor con el que cuente el establecimiento de consumo en las siguientes áreas de producción:
 - cocina fría
 - cocina caliente
- Insumos para el servicio a 10 comensales
- Lápiz y pluma
- Equipo de cómputo para la elaboración de reporte y tríptico informativo

- Aplicar las medidas de seguridad e higiene.
 - Portar uniforme limpio y completo
 - Estar bien aseado
 - Traer zapatos limpios y antiderrapantes
 - Integrar equipos de tres a cinco personas de acuerdo con las dimensiones del grupo para realizar la siguiente práctica
1. Identifica el programa de actividades que tiene dispuesto el responsable de las áreas de cocina fría y cocina caliente.
 2. Elabora dos programas de actividades alternativos
 3. Aplica uno de los programas de actividades para áreas de producción que elaboraste como parte del desempeño anterior, mediante una representación de su ejecución asociada a la realización de un evento especial dirigido a un número promedio de diez comensales los cuales deberán estar caracterizados por los propios alumnos. El personal de servicio de alimentos y bebidas también estará caracterizado por los alumnos, por lo que los equipos de tres a cinco personas que se integraron en el desempeño dos tendrán que compactarse para alcanzar el número de participantes que requiere la representación.
 4. Integrar un equipo de tres personas al que se denominará "Equipo de supervisión" que llevará a cabo el cotejo, durante la representación, de la realización de los aspectos básicos que se relacionan en el siguiente desempeño.
 5. El equipo de supervisión se abocará a verificar el cumplimiento de los aspectos básicos que se mencionan en la lista de cotejo que aparece a continuación aplicándola durante el desarrollo de la representación:

ASPECTO	SI CUMPLE	NO CUMPLE
	(Marcar con una "X" según corresponda)	
- Si se recurre a alimentos congelados, la descongelación se lleva a cabo en refrigerador, como parte del proceso de cocción o al "chorro de agua fría"		
- El lavado de alimentos de origen vegetal se realiza con agua, jabón y estropajo según el caso y se lleva a cabo su posterior desinfección con yodo, cloro o plata coloidal		

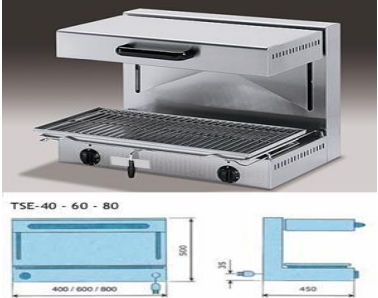
	- Se prefiere el uso de utensilios que minimicen el contacto directo de las manos con el alimento		
	- Los alimentos preparados están cubiertos		
	- Si se cocina carne de cerdo su temperatura interna será 66oC o más		
	- En el caso de cocinar aves o carnes rellenas cocinadas su temperatura interna será de 74oC o más		
	- La temperatura de platillos recalentados será de 74 °C o más		
	- Los alimentos fríos se mantienen a 7oC o menos		
	- Los alimentos calientes se mantienen a 60oC de temperatura interna o más		
	- Se tienen registros por escrito de las temperaturas en que se conservan los alimentos que se elaboran en grandes cantidades y que se mantienen durante largos periodos en el servicio		
	- Se corroboran las características organolépticas de las materias primas antes de emplearse en la preparación de platillos a base de pescados, mariscos y carnes crudas		
	- Los utensilios y recipientes empleados para servir salsas y similares, se lavan por lo menos cada 4 horas		
	- El personal evita mascar escupir, toser o estornudar en el área		
	- Se evita que el personal con infecciones respiratorias, gastrointestinales o cutáneas labore en el área de preparación y almacén		

-
- | | |
|--|--|
| | <ol style="list-style-type: none">6. Elabora un reporte escrito en el que se indique cómo fueron observados cada uno de los puntos anteriores, especialmente aquellos de carácter opcional7. Realiza una relación de actividades mediante las cuales se fomente el apego a la NOM 093-SSA1-19948. Elabora un tríptico informativo dirigido al personal del establecimiento en donde se realizó la práctica respecto a las medidas necesarias para propiciar el apego a lo establecido por la NOM 093-SSA1-1994 |
|--|--|

Unidad de Aprendizaje:	Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas	Número:	2
Práctica:	Manejo de equipo en un establecimiento de consumo	Número:	4
Propósito de la práctica:	Manejar el equipo para la preparación de alimentos y bebidas dentro de un establecimiento.		
Escenario:	Laboratorio o Establecimiento de consumo.	Duración	5 horas

Materiales, Herramientas, Instrumental, Maquinaria y Equipo	Desempeños
<ul style="list-style-type: none"> • Equipo con que cuenta el establecimiento de consumo visitado • Tarjetas blancas • Plumas de colores • Cámara fotográfica • Hojas blancas • Computadora • Impresora • Fotografías del equipo mayor y menor • Equipos de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las medidas de seguridad e higiene. <ul style="list-style-type: none"> – Portar uniforme limpio y completo – Estar bien aseado – Traer zapatos limpios y antiderrapantes – No usar maquillaje ni aretes – Utilizar procedimiento de lavado de manos • Integran equipos de tres personas y realiza la siguiente práctica: • Distingan el equipo menor y mayor para la preparación de alimentos y bebidas en establecimiento de consumo. 1. Identifiquen dentro de un establecimiento de consumo, el uso recomendado para equipos de: <ul style="list-style-type: none"> • Cocción • Enfriamiento • Preparación • Snack • Mesas de trabajo. 2. Maniobren de acuerdo con lo aprendido en el aula o lo autorizado por el establecimiento de consumo, o en su defecto registren las características del manejo que hace el personal del equipo para la preparación de alimentos y bebidas dentro de una cocina, de acuerdo a los conocimientos previos. <ul style="list-style-type: none"> • Identifica equipo de trabajo <ul style="list-style-type: none"> ○ Visitan el establecimiento de consumo. ○ Consiguen permiso de fotografiar el equipo de trabajo. ○ Identifica el equipo menor para la preparación de alimentos y bebidas ○ Identifica el equipo mayor para la preparación de alimentos y bebidas • Investiga el uso del equipo tanto el sugerido por el fabricante como el que se le da en el establecimiento <ul style="list-style-type: none"> ○ Indagan el uso que se da en el establecimiento al equipo mayor y menor para la preparación de alimentos

- o y bebidas.
- o Indagan el uso sugerido por el fabricante para el equipo mayor y menor para la preparación de alimentos y bebidas.
- o Toman notas en tarjetas de las funciones y uso del equipo mayor y menor.
- o Fotografían el equipo de trabajo.
- o Organizan la información de las tarjetas en una tabla como la que muestra a continuación.

TIPO DE EQUIPO	FUNCIÓN	USO	FOTOGRAFIA
	Cocción de alimentos	<p>Uso general:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calentar y tostar pan • Calentar los alimentos sin deshidratarlos <p>Uso recomendado por el fabricante: (Precisar el uso establecido por el fabricante)</p> <p>Uso que se le da en el establecimiento: (Describir el uso del equipo que se hace en el establecimiento)</p>	 <p>TSE-40 - 60 - 80</p> <p>FUENTE: http://images.google.com.mx/imgres?imgurl=http://www.hosteleria-online.com/data/productos/Salamandra</p>

Nota: El docente deberá adecuar la práctica a la disposición de elementos equipo y recursos con el que se cuenta

Unidad de Aprendizaje:	Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas	Número:	2
Práctica:	Manejo de equipo para preparación de bebidas en centro de consumo	Número:	5
Propósito de la práctica:	Utilizar el equipo, mobiliario y cristalería característicos de un bar aplicando medidas de higiene y seguridad para la preparación de bebidas dentro del establecimiento.		
Escenario:	Laboratorio o Establecimiento de consumo.	Duración	5 horas

Materiales, Herramientas, Instrumental, Maquinaria y Equipo	Desempeños
<ul style="list-style-type: none"> • Vaso mezclador • Vasos • Copas • Tarja. • Barra • Contrabarra • Licuadora • Marimba • Maquina mezcladora • Congelador 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las medidas de seguridad e higiene. <ul style="list-style-type: none"> – Portar uniforme limpio y completo – Estar bien aseado – Traer zapatos limpios y antiderrapantes <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar que el mobiliario y equipo del centro de consumo consistente en barra, contrabarra, máquina mezcladora y congelador que esté en condiciones de uso. 2. Revisar la cristalería como vasos y copas a fin de verificar que no estén estrellados o despostillados. 3. Identificar las características físicas y de tamaño de copas y vasos para su colocado en la marimba. 4. Verificar la distribución física del bar para el buen funcionamiento de su labor. 5. Realizar la preparación de dos tipos de bebida de acuerdo con las indicaciones del docente. 6. Guardar el equipo limpio al finalizar la práctica. 7. Limpiar área de trabajo.

Unidad de Aprendizaje:	Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas	Número:	2
Práctica:	Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas en centro de consumo	Número:	6
Propósito de la práctica:	Ejecutar el procedimiento de atención al comensal empleando protocolos establecidos por la empresa para la prestación del servicio de alimentos y bebidas		
Escenario:	Laboratorio o Establecimiento de consumo.	Duración	5 horas
Materiales, Herramientas, Instrumental, Maquinaria y Equipo	Desempeños		
<ul style="list-style-type: none"> • Equipo para la atención al comensal con el que cuenta el establecimiento de consumo consistente como mínimo en los siguientes elementos: <ul style="list-style-type: none"> - Charola - loza, plaqué y cristalería - vaso/ copa - plaqué y condimentos - Montaje de mesa para cuatro personas - Platos preparados - Libretas para registrado 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las medidas de seguridad e higiene. <ul style="list-style-type: none"> – Portar uniforme limpio y completo – Estar bien aseado – Traer zapatos limpios y antiderrapantes 1. Recibe al comensal: <ul style="list-style-type: none"> • Dándole la bienvenida al establecimiento; • Manteniendo contacto visual con él; • Asistiéndolo para que tome asiento, y; • Presentándose ante él. 2. Adecua el montaje de la mesa de servicio al comensal ajustando el equipo de operación de acuerdo al número de comensales. 3. Ofrece bebidas, entremés, platillos, postre, café y digestivo al comensal: <ul style="list-style-type: none"> • Recomendando las diferentes opciones del establecimiento; • Presentando la carta/ menú, y; • Mencionando qué productos están disponibles en el establecimiento. 4. Toma la orden de alimentos y bebidas: <ul style="list-style-type: none"> • Comenzando por los niños y siguiendo por las damas, adultos mayores y caballeros; • Solicitando especificaciones sobre los alimentos y bebidas; • Resolviendo las necesidades específicas del comensal de acuerdo con sus peticiones; • Mencionando los tiempos de preparación aproximada de los platillos cuya elaboración requiere más tiempo que los demás platillos, y; 		

- Corroborando que lo registrado sea lo solicitado por el comensal.
5. Envía la orden de alimentos y bebidas a la cocina, bar y caja asegurándose de que la orden llegue inmediatamente después de haber sido tomada a cocina y bar y que quede registrada en la caja.
 6. Verifica la atención de la orden de alimentos y bebidas en la cocina y bar:
 - Asegurándose de que los alimentos y bebidas están en proceso de elaboración, y;
 - Conforme a los tiempos especificados en la comanda.
 7. Traslada las bebidas y los alimentos solicitados por el comensal a la mesa y los muertos al área de lavado:
 - Verificando que las bebidas y los alimentos lleven la presentación requerida por el establecimiento;
 - Corroborando que las bebidas y los alimentos cumplen con las características y especificaciones de lo solicitado por el comensal;
 - Utilizando la charola correspondiente;
 - Equilibrando el peso de los productos en la charola;
 - Tomando la charola con firmeza y con una mano;
 - Escamochando los platos sucios, y;
 - Ordenando loza, plaqué y cristalería sucios por tamaño y tipo.
 8. Sirve las bebidas al comensal:
 - Tomando el vaso/ copa por la parte inferior;
 - Entrando por el lado derecho del comensal, y;
 - Repartiéndolas al comensal correspondiente comenzando por los niños y siguiendo por las damas, adultos mayores y caballeros.
 9. Marca el lugar de cada comensal antes de servir cada platillo y colocando el plaqué y condimentos correspondientes a cada platillo solicitado.
 10. Sirve los alimentos al comensal:
 - Por tiempos;
 - Entrando con los platillos por el lado derecho del comensal;
 - Repartiéndolos al comensal correspondiente comenzando por los niños y siguiendo por las damas, adultos mayores y caballeros;
 - Verificando que el ingrediente principal quede de frente al comensal;
 - Advirtiéndolo al comensal acerca de la temperatura de la loza cuando está muy caliente, y;
 - Tomando los platos sin tocar los bordes de los mismos.
 11. Retira los muertos:

- Preguntando si puede quitar los platos que el comensal ya no está utilizando.
- Por el lado izquierdo del comensal cuando son de alimentos y por el derecho cuando son de bebidas.

12. Limpia la mesa de servicio al comensal:

- Utilizando el equipo asignado para tal fin;
- Recolectando las migajas, y;
- Retirando todos los alimentos, muertos, mise en place y menaje que el comensal ya no está utilizando.

13. Despide al comensal:



- Asistiéndolo para que se levante, y;
- Agradeciéndole la visita al establecimiento.

Unidad de Aprendizaje:	Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas	Número:	2
Práctica:	Programa de higiene del equipo para el servicio de alimentos y bebidas	Número:	7
Propósito de la práctica:	Ejecutar un programa de limpieza integral y profunda al equipo mediante las especificaciones de la NOM 093-SSA1-1994 para el servicio de alimentos y bebidas.		
Escenario:	Plantel/Establecimiento de consumo.	Duración	5 horas

Materiales, Herramientas, Instrumental, Maquinaria y Equipo	Desempeños
Trapos de limpieza Jerga Estropajo Detergentes y desinfectantes Fibra para loza Esponja Trapos secadores Bolsa de basura para desechos orgánicos Bolsa de basura para desechos inorgánicos	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las medidas de seguridad e higiene. <ul style="list-style-type: none"> – Portar uniforme limpio y completo – Estar bien aseado – Traer zapatos limpios y antiderrapantes • Integrar equipos de 5 a 6 participantes dependiendo de las dimensiones del grupo • Previamente a acudir a un centro de preparación, servicio y consumo de alimentos y bebidas para realizar la práctica, verificar la página web http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/093ssa14.html (26.06.09) para identificar las condiciones en que la NOM 093-SSA1-1994 establece las especificaciones correspondientes a la realización y ejecución de un programa de limpieza profunda en un establecimiento de consumo de alimentos y bebidas • Acudir al centro de consumo <u>al final de la jornada de trabajo</u> para realizar esta práctica <ol style="list-style-type: none"> 1. Proceder a las labores de limpieza del siguiente equipo y utensilios para el servicio de alimentos y bebidas <ul style="list-style-type: none"> • - Área de servicio • - Mesas de servicio • - Cucharones o pinzas para manipular el hielo • - Recipientes y máquinas para hielo • - Estaciones de servicio • - Utensilios y equipo de servicio • - Área de depósitos de desperdicios 2. Verificación de los resultados mediante la aplicación de la siguiente lista de cotejo:

Condición	Si	No
Uso de utensilios para el servicio de cada alimento		
Alimentos calientes conservados a 60 °C o más de temperatura interna		
Alimentos fríos conservados a 7oC o menos		
Área de servicio limpia y en buen estado		
Mesas de servicio con superficies limpias		
Hielo para consumo humano preparado con agua potable		
Se utilizan cucharones o pinzas para manipular el hielo limpios y desinfectados		
Se almacena en recipientes limpios y desinfectados		
Los recipientes o máquinas para hielo están limpios, sin alimentos o botellas dentro		
Los alimentos preparados listos para servir se mantienen cubiertos y a las temperaturas especificadas por la norma		
Utensilios y equipo limpios ordenados y protegidos		
Área para los depósitos de desperdicio separada y cubierta		
Existencia de depósitos para basura con bolsa de plástico para desechos orgánicos e inorgánicos		

3. Efectuar conclusiones de la práctica en plenaria, de forma verbal, al siguiente día hábil después de la realización de la práctica con la finalidad de comentar los resultados obtenidos, sugerir procedimientos de mejora y optimización de tiempos.

Unidad de Aprendizaje:	2. Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas		
Resultado de Aprendizaje:	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.		
Práctica:	Manejo de equipo para el servicio al comensal en un restaurante	Número:	8
Propósito de la práctica:	Manejar equipo para el servicio al comensal en un restaurante de acuerdo con el procedimiento de la empresa para brindarle la atención		
Escenario:	Centro de preparación de alimentos	Duración	6 horas
Materiales, Herramientas, Instrumental, Maquinaria y Equipo	Desempeños		
<ul style="list-style-type: none"> Equipo para la atención al comensal con el que cuenta el establecimiento de consumo consistente como mínimo en los siguientes elementos: <ul style="list-style-type: none"> Charola loza, plaqué y cristalería vaso/ copa plaqué y condimentos Montaje de mesa para cuatro personas Platillos preparados Libretas para registrado 	 PRECAUCIÓN, MATERIALES INFLAMABLES Y COMBUSTIBLES  USO OBLIGATORIO DE CALZADO DE SEGURIDAD <ul style="list-style-type: none"> Aplicar las medidas de seguridad e higiene. <ul style="list-style-type: none"> Portar uniforme limpio y completo Estar bien aseado Traer zapatos limpios y antiderrapantes 1. Recibe al comensal: <ul style="list-style-type: none"> Dándole la bienvenida al establecimiento; Manteniendo contacto visual con él; Asistiéndolo para que tome asiento, y; Presentándose ante él. 2. Adecua el montaje de la mesa de servicio al comensal ajustando el equipo de operación de acuerdo al número de comensales. 3. Ofrece bebidas, entremés, platillos, postre, café y digestivo al comensal: <ul style="list-style-type: none"> Recomendando las diferentes opciones del establecimiento; Presentando la carta/ menú, y; Mencionando qué productos están disponibles en el establecimiento. 		

4. Toma la orden de alimentos y bebidas:
 - Comenzando por los niños y siguiendo por las damas, adultos mayores y caballeros;
 - Solicitando especificaciones sobre los alimentos y bebidas;
 - Resolviendo las necesidades específicas del comensal de acuerdo con sus peticiones;
 - Mencionando los tiempos de preparación aproximada de los platillos cuya elaboración requiere
 - más tiempo que los demás platillos, y;
 - Corroborando que lo registrado sea lo solicitado por el comensal.
5. Envía la orden de alimentos y bebidas a la cocina, bar y caja asegurándose de que la orden llegue inmediatamente después de haber sido tomada a cocina y bar y que quede registrada en la caja.
6. Verifica la atención de la orden de alimentos y bebidas en la cocina y bar:
 - Asegurándose de que los alimentos y bebidas están en proceso de elaboración, y;
 - Conforme a los tiempos especificados en la comanda.
7. Traslada las bebidas y los alimentos solicitados por el comensal a la mesa y los muertos al área de lavado:
 - Verificando que las bebidas y los alimentos lleven la presentación requerida por el establecimiento;
 - Corroborando que las bebidas y los alimentos cumplen con las características y especificaciones de lo solicitado por el comensal;
 - Utilizando la charola correspondiente;
 - Equilibrando el peso de los productos en la charola;
 - Tomando la charola con firmeza y con una mano;
 - Escamochando los platos sucios, y;
 - Ordenando loza, plaqué y cristalería sucios por tamaño y tipo.
8. Sirve las bebidas al comensal:
 - Tomando el vaso/ copa por la parte inferior;
 - Entrando por el lado derecho del comensal, y;
 - Repartiéndolas al comensal correspondiente comenzando por los niños y siguiendo por las damas, adultos mayores y caballeros.
9. Marca el lugar de cada comensal antes de servir cada platillo y colocando el plaqué y condimentos correspondientes a cada platillo solicitado.

10. Sirve los alimentos al comensal:

- Por tiempos;
- Entrando con los platillos por el lado derecho del comensal;
- Repartiéndolos al comensal correspondiente comenzando por los niños y siguiendo por las damas, adultos mayores y caballeros;
- Verificando que el ingrediente principal quede de frente al comensal;
- Advirtiéndolo al comensal acerca de la temperatura de la loza cuando está muy caliente, y;
- Tomando los platos sin tocar los bordes de los mismos.

11. Retira los muertos:

- Preguntando si puede quitar los platos que el comensal ya no está utilizando.
- Por el lado izquierdo del comensal cuando son de alimentos y por el derecho cuando son de bebidas.



12. Limpia la mesa de servicio al comensal:

- Utilizando el equipo asignado para tal fin;
- Recolectando las migajas, y;
- Retirando todos los alimentos, muertos, mise en place y menaje que el comensal ya no está utilizando.

13. Despide al comensal:

Asistiéndolo para que se levante, y; agradeciéndole la visita al establecimiento.

15. Realiza un reporte escrito de esta práctica

Unidad de Aprendizaje:	2. Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas		
Resultado de Aprendizaje:	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.		
Práctica:	Manejo de equipo para el servicio al comensal en el bar	Número:	9
Propósito de la práctica:	Manejar equipo para el servicio al comensal en el bar de acuerdo con el procedimiento de la empresa para brindar atención al comensal cliente		
Escenario:	Bar	Duración	6 horas
Materiales, Herramientas, Instrumental, Maquinaria y Equipo	Desempeños		
Uniforme Zapatos antiderrapantes Mobiliario del bar Cristalería Insumos o materia primar para la preparación de cócteles Equipo de limpieza	 PRECAUCIÓN, MATERIALES INFLAMABLES Y COMBUSTIBLES  USO OBLIGATORIO DE CALZADO DE SEGURIDAD <ul style="list-style-type: none"> • Aplicar las medidas de seguridad e higiene. <ul style="list-style-type: none"> – Portar uniforme limpio y completo – Estar bien aseado – Traer zapatos limpios y antiderrapantes <ol style="list-style-type: none"> 1. Verifica que el mobiliario del bar consistente en barra, contrabarra, máquina mezcladora y congelador esté en condiciones de uso 2. Verifica que la cristalería consistente en vasos y copas no estén estrellados o despostillados 3. Recibe al comensal: <ul style="list-style-type: none"> • Dándole la bienvenida al establecimiento; • Manteniendo contacto visual con él; • Asistiéndolo para que tome asiento, y; • Presentándose ante él. 		

-
- | | |
|--|---|
| | <ol style="list-style-type: none">4. Utiliza del equipo correspondiente conforme a sus indicaciones de uso para la preparación de dos cócteles a su elección5. Ofrece bebidas, al comensal:<ul style="list-style-type: none">• Recomendando las diferentes opciones del establecimiento;• Mencionando qué productos están disponibles en el establecimiento.6. Sirve las bebidas al comensal:<ul style="list-style-type: none">• Tomando el vaso/ copa por la parte inferior;• Entrando por el lado derecho del comensal, y;• Repartiéndolas al comensal correspondiente comenzando por las damas, adultos mayores y caballeros.7. Retira los muertos8. Efectúa la limpieza del equipo después de su uso y las medidas correspondientes para su almacenamiento y mantenimiento preventivo9. Realiza un reporte escrito de esta práctica |
|--|---|

II. Guía de Evaluación del Módulo Manejo de equipo para la producción y servicio de alimentos y bebidas

7. Descripción

La guía de evaluación es un documento que define el proceso de recolección y valoración de las evidencias requeridas por el módulo desarrollado y tiene el propósito de guiar en la evaluación de las competencias adquiridas por los alumnos, asociadas a los Resultados de Aprendizaje; en donde además, describe las técnicas y los instrumentos a utilizar y la ponderación de cada actividad de evaluación. Los Resultados de Aprendizaje se definen tomando como referentes: las **competencias genéricas** que va adquiriendo el alumno para desempeñarse en los ámbitos personal y profesional que le permitan convivir de manera armónica con el medio ambiente y la sociedad; las **disciplinares**, esenciales para que los alumnos puedan desempeñarse eficazmente en diversos ámbitos, desarrolladas en torno a áreas del conocimiento y las **profesionales** que le permitan un desempeño eficiente, autónomo, flexible y responsable de su ejercicio profesional y de actividades laborales específicas, en un entorno cambiante que exige la multifuncionalidad.

La importancia de la evaluación de competencias, bajo un enfoque de **mejora continua**, reside en que es un proceso por medio del cual se obtienen y analizan las evidencias del desempeño de un alumno con base en la guía de evaluación y rúbrica, para emitir un juicio que conduzca a tomar decisiones.

La evaluación de competencias se centra en el desempeño real de los alumnos, soportado por evidencias válidas y confiables frente al referente que es la guía de evaluación, la cual, en el caso de competencias profesionales, está asociada con alguna normalización específica de un sector o área y no en contenidos y/o potencialidades.

El **Modelo de Evaluación** se caracteriza porque es **Confiable** (que aplica el mismo juicio para todos los alumnos), **Integral** (involucra las dimensiones intelectual, social, afectiva, motriz y axiológica), **Participativa** (incluye autoevaluación, coevaluación y heteroevaluación), **Transparente** (congruente con los aprendizajes requeridos por la competencia), **Válida** (las evidencias deben corresponder a la guía de evaluación).

Evaluación de los Aprendizajes.

Durante el proceso de enseñanza - aprendizaje es importante considerar tres finalidades de evaluación: **diagnóstica, formativa y sumativa**.

La evaluación **diagnóstica** nos permite establecer un **punto de partida** fundamentado en la detección de la situación en la que se encuentran nuestros alumnos. Permite también establecer vínculos socio-afectivos entre el docente y su grupo. El alumno a su vez podrá obtener información sobre los

aspectos donde deberá hacer énfasis en su dedicación. El docente podrá **identificar las características del grupo y orientar adecuadamente sus estrategias**. En esta etapa pueden utilizarse mecanismos informales de recopilación de información.

La evaluación **formativa** se realiza durante todo el proceso de aprendizaje del alumno, en forma constante, ya sea al finalizar cada actividad de aprendizaje o en la integración de varias de éstas. Tiene como finalidad **informar a los alumnos de sus avances** con respecto a los aprendizajes que deben alcanzar y advertirle sobre dónde y en qué aspectos tiene debilidades o dificultades para poder regular sus procesos. Aquí se admiten errores, se identifican y se corrigen; es factible trabajar colaborativamente. Asimismo, el docente puede asumir nuevas estrategias que contribuyan a mejorar los resultados del grupo.

Finalmente, la evaluación **sumativa** es adoptada básicamente por una función social, ya que mediante ella se asume una acreditación, una promoción, un fracaso escolar, índices de deserción, etc., a través de **criterios estandarizados y bien definidos**. Las evidencias se elaboran en forma individual, puesto que se está asignando, convencionalmente, un criterio o valor. Manifiesta la síntesis de los logros obtenidos por ciclo o período escolar.

Con respecto al agente o responsable de llevar a cabo la evaluación, se distinguen tres categorías: la **autoevaluación** que se refiere a la valoración que hace el alumno sobre su propia actuación, lo que le permite reconocer sus posibilidades, limitaciones y cambios necesarios para mejorar su aprendizaje. Los roles de evaluador y evaluado coinciden en las mismas personas

La **coevaluación** en la que los alumnos se evalúan mutuamente, es decir, evaluadores y evaluados intercambian su papel alternativamente; los alumnos en conjunto, participan en la valoración de los aprendizajes logrados, ya sea por algunos de sus miembros o del grupo en su conjunto; La coevaluación permite al alumno y al docente:

- Identificar los logros personales y grupales
- Fomentar la participación, reflexión y crítica constructiva ante situaciones de aprendizaje
- Opinar sobre su actuación dentro del grupo
- Desarrollar actitudes que se orienten hacia la integración del grupo
- Mejorar su responsabilidad e identificación con el trabajo
- Emitir juicios valorativos acerca de otros en un ambiente de libertad, compromiso y responsabilidad

La **heteroevaluación** que es el tipo de evaluación que con mayor frecuencia se utiliza, donde el docente es quien, evalúa, su variante externa, se da cuando agentes no integrantes del proceso enseñanza-aprendizaje son los evaluadores, otorgando cierta objetividad por su no implicación.

Actividades de Evaluación

Los programas de estudio están conformados por Unidades de Aprendizaje (UA) que agrupan Resultados de Aprendizaje (RA) vinculados estrechamente y que requieren irse desarrollando paulatinamente. Dado que se establece un resultado, es necesario comprobar que efectivamente éste se ha alcanzado, de tal suerte que en la descripción de cada unidad se han definido las actividades de evaluación indispensables para evaluar los aprendizajes de cada uno de los RA que conforman las unidades.

Esto no implica que no se puedan desarrollar y evaluar otras actividades planteadas por el docente, pero es importante no confundir con las actividades de aprendizaje que realiza constantemente el alumno para contribuir a que logre su aprendizaje y que, aunque se evalúen con fines formativos, no se registran formalmente en el **Sistema de Administración Escolar SAE**. El **registro formal** procede sólo para las actividades descritas en los programas y planes de evaluación.

De esta manera, cada uno de los RA tiene asignada al menos una actividad de evaluación, a la cual se le ha determinado una ponderación con respecto a la Unidad a la cual pertenece. Ésta a su vez, tiene una ponderación que, sumada con el resto de Unidades, **conforma el 100%**. Es decir, para considerar que se ha adquirido la competencia correspondiente al módulo de que se trate, deberá **ir acumulando** dichos porcentajes a lo largo del período para estar en condiciones de acreditar el mismo. Cada una de estas ponderaciones dependerá de la relevancia que tenga la AE con respecto al RA y éste a su vez, con respecto a la Unidad de Aprendizaje. Estas ponderaciones las asignará el especialista diseñador del programa de estudios.

La ponderación que se asigna en cada una de las actividades queda asimismo establecida en la **Tabla de ponderación**, la cual está desarrollada en una hoja de cálculo que permite, tanto al alumno como al docente, ir observando y calculando los avances en términos de porcentaje, que se van alcanzando (ver apartado 8 de esta guía).

Esta tabla de ponderación contiene los Resultados de Aprendizaje y las Unidades a las cuales pertenecen. Asimismo indica, en la columna de actividades de evaluación, la codificación asignada a ésta desde el programa de estudios y que a su vez queda vinculada al Sistema de Evaluación Escolar SAE. Las columnas de aspectos a evaluar, corresponden al tipo de aprendizaje que se evalúa: **C = conceptual; P = Procedimental y A = Actitudinal**. Las siguientes tres columnas indican, en términos de porcentaje: la primera el **peso específico** asignado desde el programa de estudios para esa actividad; la segunda, **peso logrado**, es el nivel que el alumno alcanzó con base en las evidencias o desempeños demostrados; la tercera, **peso acumulado**, se refiere a la suma de los porcentajes alcanzados en las diversas actividades de evaluación y que deberá acumular a lo largo del ciclo escolar.

Otro elemento que complementa a la matriz de ponderación es la **rúbrica o matriz de valoración**, que establece los **indicadores y criterios** a considerar para evaluar, ya sea un producto, un desempeño o una actitud y la cual se explicará a continuación.

Una matriz de valoración o rúbrica es, como su nombre lo indica, una matriz de doble entrada en la cual se establecen, por un lado, los **indicadores** o aspectos específicos que se deben tomar en cuenta como **mínimo indispensable** para evaluar si se ha logrado el resultado de aprendizaje esperado y, por otro, los criterios o **niveles de calidad o satisfacción alcanzados**. En las celdas centrales se describen los criterios que se van a utilizar para evaluar esos indicadores, explicando cuáles son las características de cada uno.

Los criterios que se han establecido son: **Excelente**, en el cual, además de cumplir con los estándares o requisitos establecidos como necesarios en el logro del producto o desempeño, es propositivo, demuestra iniciativa y creatividad, o que va más allá de lo que se le solicita como mínimo, aportando elementos adicionales en pro del indicador; **Suficiente**, si cumple con los estándares o requisitos establecidos como necesarios para demostrar que se ha desempeñado adecuadamente en la actividad o elaboración del producto. Es en este nivel en el que podemos decir que se ha adquirido la competencia. **Insuficiente**, para cuando no cumple con los estándares o requisitos mínimos establecidos para el desempeño o producto.

Evaluación mediante la matriz de valoración o rúbrica

Un punto medular en esta metodología es que al alumno se le proporcione el **Plan de evaluación**, integrado por la **Tabla de ponderación y las Rúbricas**, con el fin de que pueda conocer qué se le va a solicitar y cuáles serán las características y niveles de calidad que deberá cumplir para demostrar que ha logrado los resultados de aprendizaje esperados. Asimismo, él tiene la posibilidad de autorregular su tiempo y esfuerzo para recuperar los aprendizajes no logrados.

Como se plantea en los programas de estudio, en una **sesión de clase previa a finalizar la unidad**, el docente debe hacer una **sesión de recapitulación** con sus alumnos con el propósito de valorar si se lograron los resultados esperados; con esto se pretende que el alumno tenga la oportunidad, en caso de no lograrlos, de rehacer su evidencia, realizar actividades adicionales o repetir su desempeño nuevamente, con el fin de recuperarse de inmediato y no esperar hasta que finalice el ciclo escolar acumulando deficiencias que lo pudiesen llevar a no lograr finalmente la competencia del módulo y, por ende, no aprobarlo.

La matriz de valoración o rúbrica tiene asignadas a su vez valoraciones para cada indicador a evaluar, con lo que el docente tendrá los elementos para evaluar objetivamente los productos o desempeños de sus alumnos. Dichas valoraciones están también vinculadas al SAE y a la matriz de ponderación. Cabe señalar que **el docente no tendrá que realizar operaciones matemáticas para el registro de los resultados de sus alumnos**, simplemente deberá marcar en cada celda de la rúbrica aquella que más se acerca a lo que realizó el alumno, ya sea en una hoja de cálculo que emite el SAE o bien, a través de la Web.

8. Tabla de Ponderación

UNIDAD	RA	ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN	ASPECTOS A EVALUAR			% Peso Específico	% Peso Logrado	% Peso Acumulado
			C	P	A			
1. Manejo de equipo, mobiliario, batería, utensilios e instalaciones en la zona de producción culinaria	1.1. Utiliza equipo, mobiliario, batería e instalaciones en la zona de producción culinaria de acuerdo con sus características.	1.2.1.				40		
	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.		▲	▲	▲			
% PESO PARA LA UNIDAD						40		
2. Manejo de equipo para el servicio de alimentos y bebidas	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.	2.1.1.	▲		▲	30		
	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.	2.2.1.	▲	▲	▲	30		
% PESO PARA LA UNIDAD						60		
PESO TOTAL DEL MÓDULO						100		

**9. Materiales para el Desarrollo
de Actividades de Evaluación**

10. Matriz de Valoración o Rúbrica

MATRIZ DE VALORACIÓN O RÚBRICA

Siglema: MEPS-02	Nombre del Módulo:	Manejo de equipo para la producción y servicio de alimentos y bebidas	Nombre del Alumno:	
Docente evaluador:			Grupo:	Fecha:
Resultado de Aprendizaje:	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.		Actividad de evaluación:	1.2.1 Realiza ejercicios con equipo, mobiliario, batería y utensilios que se emplean en la zona de producción de alimentos. (HETEROEVALUACION)

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
Aplicación de la deontología profesional	15	Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> Asume sus funciones con responsabilidad para desarrollar cualquier actividad dentro del área de producción. Mantiene sus manos alejadas de nariz y cabello, que son las áreas del cuerpo más contaminadas por bacterias. Reporta a quien corresponda su estado de salud en caso de tener enfermedades contagiosas, 	Manipula higiénicamente alimentos al demostrar que: No estornuda ni tose sobre los alimentos, no se toca la boca con las manos al manipular alimentos, no seca el sudor de su frente con el antebrazo ni con el uniforme y mucho menos con el lito, no se peina ni maquilla en la zona de producción de alimentos, no comen ni mastican chicle en horas de trabajo, no fuma antes y durante la jornada de trabajo.	En la aplicación deontológica omite alguno de los criterios establecidos en el rango de suficiente.

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
		infección gastrointestinal o llagas que puedan contaminar la materia prima.		
Descripción de equipo para la preparación de alimentos y bebidas	25	<p>Especifica las características y funciones de cada elemento del equipo, mobiliario, batería y utensilios utilizados en la preparación de alimentos y bebidas en un centro de consumo</p> <p>Además lo ilustra gráficamente</p>	<ul style="list-style-type: none"> Especifica las características y funciones de cada elemento del equipo, mobiliario, batería y utensilios utilizados en la preparación de alimentos y bebidas en un centro de consumo Describe características y uso de equipo generador de calor, generador de frío, equipo auxiliar mobiliario tipo con que opera la zona de producción culinaria. 	<p>Omite especificar las características y funciones de cada elemento del equipo, mobiliario, batería y utensilios utilizados en la preparación de alimentos y bebidas en un centro de consumo.</p>
Clasificación del equipo	25	<p>Diferencia la batería que se emplea en la zona de producción culinaria por:</p> <ul style="list-style-type: none"> Material móvil de cocción Pequeño material y accesorios 	<p>Diferencia la batería que se emplea en la zona de producción culinaria por:</p> <ul style="list-style-type: none"> Material móvil de cocción Boles de medio punto Escurreidor de verduras Grasera Material de preparación y conservación Recipientes Gastro-Norm Placas Baños maría Cubetas Pequeño material y accesorios 	<p>Omite en la clasificación de la batería diferenciar algunos de los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> Material móvil de cocción Boles de medio punto Escurreidor de verduras Grasera Material de preparación y conservación Recipientes Gastro-Norm Placas Baños maría Cubetas Pequeño material y accesorios

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
Distinción de tipos de restauración	35	Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, diferencia alguno de los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> Equipamiento mobiliario de una cocina 	Diferencia la relación entre tipos de restauración e instalaciones de una cocina que determinan su equipamiento en: <ul style="list-style-type: none"> Cocinas industriales o profesionales Tipos de restauración Anexos de una cocina Equipamiento mobiliario de una cocina Equipamiento inmobiliario de una cocina 	Omite en el proceso de diferenciar la relación entre tipos de restauración e instalaciones de una cocina alguno de los siguientes elementos: <ul style="list-style-type: none"> Cocinas industriales o profesionales Tipos de restauración Anexos de una cocina Equipamiento mobiliario de una cocina Equipamiento inmobiliario de una cocina
	100			

MATRIZ DE VALORACIÓN O RÚBRICA

Siglema: MEPS-02	Nombre del Módulo:	Manejo de equipo para la producción y servicio de alimentos y bebidas	Nombre del Alumno:	
Docente evaluador:		Grupo:	Fecha:	
Resultado de Aprendizaje:	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.	Actividad de evaluación:	2.1.1. Realiza ejercicios utilizando equipo y mobiliario de restauración específico para el área de servicio.	

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
Descripción de elementos de preservicio	25	Además de los criterios establecidos en el rango de suficiente, detalla algunos de los siguientes: <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-servicio de alimentos y bebidas • Forma de resolver las problemáticas presentadas 	Describe elementos que intervienen en la preparación del área servicio/comedor de una empresa de restauración como: <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de restaurante • Fórmula de restauración • Tipo de clientela/comensal • Tipo de servicio • Comedor o área de servicio • Áreas organizacionales relacionadas con el servicio de alimentos y bebidas 	Omite describir alguno de los siguientes elementos que intervienen en la preparación del área servicio/comedor de una empresa: <ul style="list-style-type: none"> • Tipo de restaurante • Fórmula de restauración • Tipo de clientela/comensal • Tipo de servicio • Comedor o área de servicio • Áreas organizacionales relacionadas con el servicio de alimentos y bebidas
Descripción del equipo operativo	35	Además de los criterios establecidos en el rango de suficiente, refiere:	Describe características, funciones, recomendaciones y usos del equipo y mobiliario de restauración que se	Omite describir alguna de las características, funciones, recomendaciones y usos del

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
del comedor		<ul style="list-style-type: none"> Medidas de higiene y seguridad recomendadas en las normas oficiales mexicanas. Los numerales de la norma oficial mexicana que aplica a cada equipo. 	emplea en el área de servicio/comedor de alimentos y bebidas.	siguiente equipo y mobiliario de restauración que se emplea en el área de servicio de alimentos y bebidas.
Ejecución de tareas en el comedor	40	<p>Además de los criterios establecidos en el rango de suficiente, describe algunos de los siguientes:</p> <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 Forma de resolver las problemáticas presentadas 	<ul style="list-style-type: none"> Ejecuta actividades en el área de servicio. Aplica medidas de higiene y seguridad de acuerdo con la normativa. 	<p>Omite desarrollar alguna actividad o no lo hace de acuerdo con el criterio establecido en el rango de suficiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ejecutar actividades en el área de servicio. Aplicar medidas de higiene y seguridad de acuerdo con la normativa.
	100			

MATRIZ DE VALORACIÓN O RÚBRICA

Siglema: MEPS 02	Nombre del Módulo:	Manejo de equipo para la producción y servicio de alimentos y bebidas	Nombre del Alumno:	
Docente evaluador:			Grupo:	Fecha:
Resultado de Aprendizaje:	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.		Actividad de evaluación:	2.2.1 Realiza ejercicios con equipo y mobiliario que se emplea en el área de servicio de bebidas o bar.

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
Aplicación de la deontología profesional (AUTOEVALUACION)	5	<p>Además de los criterios descritos en el rango de suficiente, demuestra alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> Asume sus funciones con responsabilidad para desarrollar cualquier actividad dentro del área de producción. Mantiene sus manos alejadas de nariz y cabello, que son las áreas del cuerpo más contaminadas por bacterias. Reporta a quien corresponda su estado de salud en caso de tener enfermedades contagiosas, infección gastrointestinal o llagas que puedan contaminar la materia prima. 	<p>Manipula higiénicamente alimentos al demostrar que: No estornuda ni tose sobre los alimentos, no se toca la boca con las manos al manipular alimentos, no seca el sudor de su frente con el antebrazo ni con el uniforme y mucho menos con el lito, no se peina ni maquilla en la zona de producción de alimentos, no comen ni mastican chicle en horas de trabajo, no fuma antes y durante la jornada de trabajo.</p>	<p>En la aplicación deontológica omite alguno de los criterios establecidos en el rango de suficiente.</p>

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
Acondicionamiento del equipo de operación	25	<p>Además de los criterios establecidos en el rango de suficiente, procede a la revisión del equipo de operación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegurándose que esté completo • Verificando su funcionamiento • Notificando cualquier anomalía antes de ser usado 	<ul style="list-style-type: none"> • Lava el equipo de operación que haya estado en contacto con alimentos después de cada uso. • Desinfecta el equipo de operación al final de la jornada, con yodo / cloro / inmersión de agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto. 	<p>Omite alguno de los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavar el equipo de operación que haya estado en contacto con alimentos después de cada uso. • Desinfectar el equipo de operación al final de la jornada, con yodo / cloro / inmersión de agua caliente a una temperatura de 75 a 82°C por lo menos durante medio minuto.
Acondicionamiento de la barra de servicio	35	<p>Además de los criterios establecidos en el rango de suficiente, precisa alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La variedad de tipos de servicio de bebidas puede ser en mostrador, en la barra, en las mesas, de aperitivos. • La mise en place debe incluir la colocación de la botellería, rotación de bebidas, organización del bar, limpieza y repaso de botellas, loza, cubertería y cristalería, relleno y reposición. 	<ul style="list-style-type: none"> • Lava la barra de servicio con solución jabonosa • Tallado sin maltratar la superficie • Usa trapo exclusivo para superficies de trabajo. • Surte y monta la barra, de acuerdo con lo establecido por la empresa de restauración. • Acomoda licores de mayor a menor uso • Vacía el hielo en el lugar asignado. • Llena refrigeradores con cerveza, refresco y agua. • Ubica en el lugar asignado la cristalería y suministros. 	<p>Omite alguno de los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lavar la barra de servicio con solución jabonosa • Tallar sin maltratar la superficie • Usar trapo exclusivo para superficies de trabajo. • Surtir y montar la barra, de acuerdo con lo establecido por la empresa de restauración. • Acomodar licores de mayor a menor uso • Vaciar el hielo en el lugar asignado. • Llenar refrigeradores con cerveza, refresco y agua. • Ubicar en el lugar asignado la cristalería y suministros.

INDICADORES	%	CRITERIOS		
		Excelente	Suficiente	Insuficiente
Manejo y limpieza de la cristalería	35	<p>Además de los criterios establecidos en el rango de suficiente, refiere en el manejo de cristalería alguno de los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medidas de higiene y seguridad recomendadas en las normas oficiales mexicanas. • Los numerales de la norma oficial mexicana que aplica a cada equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de cristalería utilizada: • Trapeado de cristalería 	<p>Omite alguno de los siguientes criterios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de cristalería • Trapeado de cristalería
	100			