

SERVICIOS 1

COMITÉS INTERINSTITUCIONALES DE FORMACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA

Programa de Estudios
de la Carrera Técnica

**PREPARACIÓN
DE ALIMENTOS
Y BEBIDAS**

ACUERDO
653

Carrera Común



DIRECTORIO

Emilio Chuayffet Chemor
SECRETARIO DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Rodolfo Tuirán Gutiérrez
SUBSECRETARIO DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR

Juan Pablo Arroyo Ortiz
COORDINADOR SECTORIAL DE DESARROLLO ACADÉMICO DE LA SEMS

César Turrent Fernández
DIRECTOR GENERAL DE EDUCACIÓN TECNOLÓGICA AGROPECUARIA

Luis F. Mejía Piña
DIRECTOR GENERAL DE EDUCACIÓN TECNOLÓGICA INDUSTRIAL

Ramón Zamanillo Pérez
DIRECTORA GENERAL DE EDUCACIÓN EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DEL MAR

Bonifacio Efrén Parada Arias
DIRECTOR GENERAL DE CENTROS DE FORMACIÓN PARA EL TRABAJO

Patricia Ibarra Morales
COORDINADOR NACIONAL DE ORGANISMOS DESCENTRALIZADOS ESTATALES DE CECYTES

Candita Gil Jiménez
DIRECTORA GENERAL DEL COLEGIO NACIONAL DE EDUCACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA

CRÉDITOS

COMITÉ TÉCNICO DIRECTIVO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL

Juan Pablo Arroyo Ortiz / Coordinador Sectorial de Desarrollo Académico
Francisco Escobar Vega / Director Técnico de la DGETA
José Ángel Camacho Prudente / Director Técnico de la DGETI
Víctor Manuel Rojas Reynosa / Director Técnico de la DGECyTM
Dirección Técnica de la DGCFT
Tomás Pérez Alvarado / Secretario de Desarrollo Académico y de Capacitación del CONALEP

COORDINADORES DEL COMPONENTE DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Ana Margarita Amezcua Muñoz / Asesor en innovación educativa / CoSDAc
Ismael Enrique Lee Cong / Subdirector de innovación / CoSDAc

COORDINADORA DEL COMITÉ INTERINSTITUCIONAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE SERVICIOS I

María Lina Sánchez Rama

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

Héctor Gómez Solís / DGETA
Octavio Salinas Pina / DGETA
José Guadalupe Dávila / DGETI
María Verónica Jaramillo Bolaños / DGETI
María Eugenia Soledad Mayoral Ramos / DGETI
Martín Abelardo Santes Pérez / DGETI
Carlos Ariel Ismael De la Torre López / DGECyTM
Cesar Octavio Arana Flores / DGECyTM
María Elena León Tarín / DGCFT
Juan Gerardo Ling González / DGCFT

ESPECIALISTA DEL SECTOR PRODUCTIVO

Oscar Jair Pichardo Mendoza

DISEÑO DE PORTADA

Edith Nolasco Carlón

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Abril, 2013.

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	5
1 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CARRERA	
1.1 Estructura Curricular del Bachillerato Tecnológico	8
1.2 Justificación de la carrera	9
1.3 Perfil de egreso	10
1.4 Mapa de competencias de la carrera de Técnico en preparación de alimentos y bebidas	11
1.5 Cambios principales en los programas de estudio	12
2 MÓDULOS QUE INTEGRAN LA CARRERA	
Módulo I - Prepara bases culinarias	14
Módulo II - Prepara alimentos, de acuerdo con el recetario base	21
Módulo III - Sirve al comensal, según estándares de la empresa	29
Módulo IV - Prepara bebidas y cocteles	35
Módulo V - Prepara productos de panadería y repostería	41
Recursos didácticos de la carrera	46
3 CONSIDERACIONES PARA DESARROLLAR LOS MÓDULOS EN LA FORMACIÓN PROFESIONAL	
3.1 Lineamientos metodológicos	59
3.2 Guía didáctica del Módulo I	62
Submódulo 1	62
Submódulo 2	72
Submódulo 3	82

PRESENTACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Descripción general de la carrera

1.1. Estructura Curricular del Bachillerato Tecnológico

(Acuerdo Secretarial 653)

1er. semestre	2o. semestre	3er. semestre	4o. semestre	5o. semestre	6o. semestre
Álgebra 4 horas	Geometría y Trigonometría 4 horas	Geometría Analítica 4 horas	Cálculo Diferencial 4 horas	Cálculo Integral 5 horas	Probabilidad y Estadística 5 horas
Inglés I 3 horas	Inglés II 3 horas	Inglés III 3 horas	Inglés IV 3 horas	Inglés V 5 horas	Temas de Filosofía 5 horas
Química I 4 horas	Química II 4 horas	Biología 4 horas	Física I 4 horas	Física II 4 horas	Asignatura propedéutica* (1-12)** 5 horas
Tecnologías de la Información y la Comunicación 3 horas	Lectura, Expresión Oral y Escrita II 4 horas	Ética 4 horas	Ecología 4 horas	Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores 4 horas	Asignatura propedéutica* (1-122) 5 horas
Lógica 4 horas	Módulo I Prepara bases culinarias 17 horas	Módulo II Prepara alimentos, de acuerdo con el recetario base 17 horas	Módulo III Sirve al comensal según estándares de la empresa 17 horas	Módulo IV Prepara bebidas y cocteles 12 horas	Módulo V Prepara productos de panadería y repostería 12 horas
Lectura, Expresión Oral y Escrita I 4 horas					

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

 Componente de formación básica

 Componente de formación propedéutica

 Componente de formación profesional

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

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

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

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

1.2 Justificación de la carrera

La carrera de Técnico en preparación de alimentos y bebidas surge como una vertiente de la carrera de Servicios Turísticos. Esta nueva vertiente ofrece las competencias profesionales que permiten al estudiante preparar alimentos, bebidas, productos de panadería y repostería, así como servir al comensal.

Asimismo podrá desarrollar competencias genéricas relacionadas principalmente con la participación en los procesos de comunicación en distintos contextos, la integración efectiva a los equipos de trabajo y la intervención consciente, desde su comunidad en particular, en el país y el mundo en general, todo con apego al cuidado del medio ambiente.

La formación profesional se inicia en el segundo semestre y se concluye en el sexto semestre, desarrollando en este lapso de tiempo las competencias para preparar bases culinarias, preparar alimentos, de acuerdo con el recetario base, servir al comensal según estándares de la empresa, preparar bebidas y cocteles; y preparar productos de panadería y repostería.

Todas estas competencias posibilitan al egresado su incorporación al mundo laboral o desarrollar procesos productivos independientes, de acuerdo con sus intereses profesionales o las necesidades en su entorno social.

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

1.3 Perfil de egreso de la carrera: Técnico en Preparación de Alimentos y Bebidas

Durante el proceso de formación de los cinco módulos, el estudiante desarrollará o reforzará las siguientes competencias profesionales, correspondientes al Técnico en preparación de alimentos y bebidas:

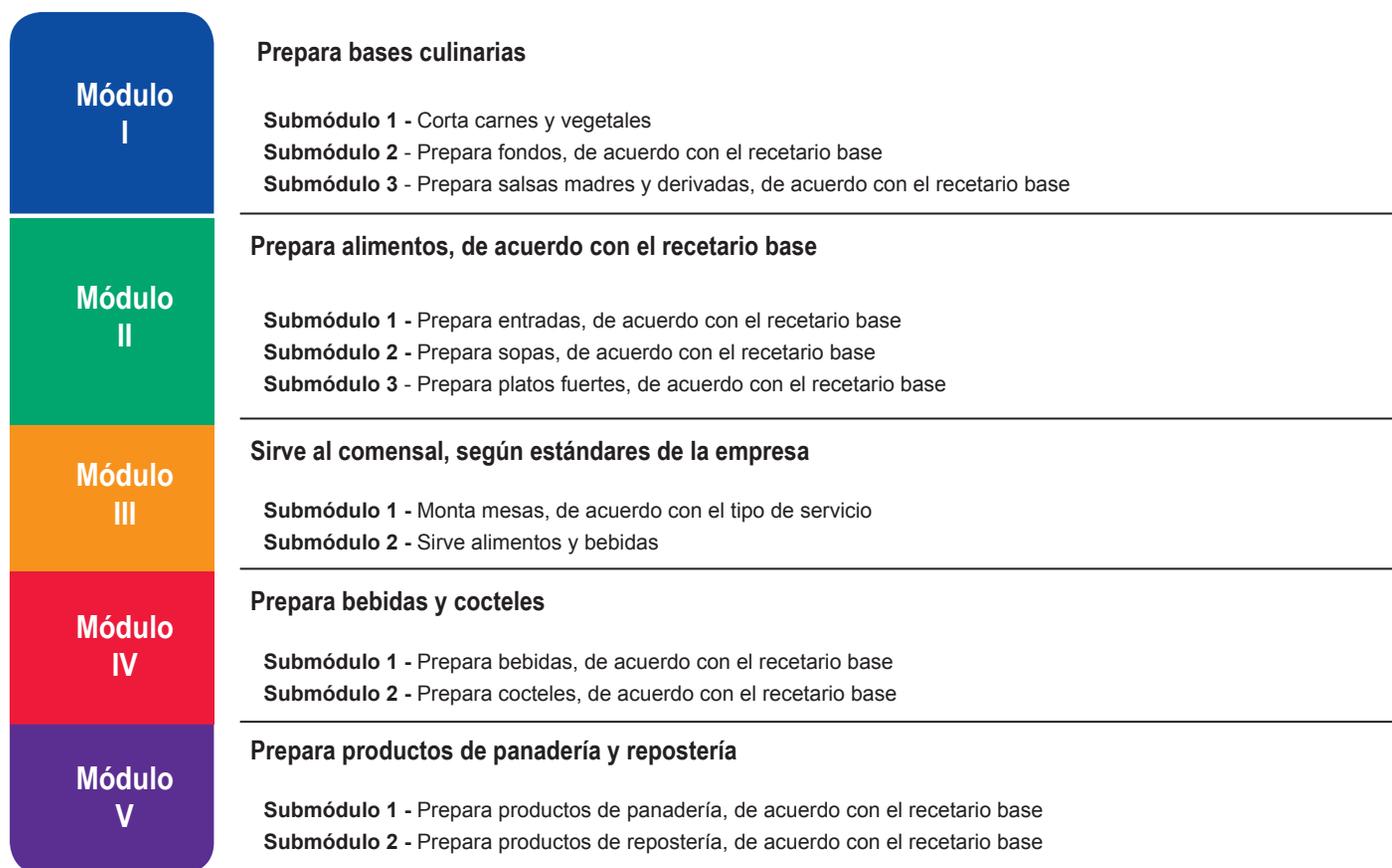
- Prepara bases culinarias
- Prepara alimentos, de acuerdo con el recetario base
- Sirve al comensal, según estándares de la empresa
- Prepara bebidas y cocteles
- Prepara productos de repostería y panadería

Además se presentan las 11 competencias genéricas, para que usted intervenga en su desarrollo o reforzamiento, y con ello enriquezca el perfil de egreso del bachiller. Como resultado del análisis realizado por los docentes elaboradores de este programa de estudios, se considera que el egresado de la carrera de Técnico en preparación de alimentos y bebidas está en posibilidades de desarrollar las competencias genéricas antes mencionadas. Sin embargo se deja abierta la posibilidad de que usted contribuya a la adquisición de otras que considere pertinentes, de acuerdo con el contexto regional, laboral y académico:

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

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

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



1.5 Cambios principales en los programas de estudio

Contenido de los módulos

1. Identificación de ocupaciones y sitios de inserción

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

Clasificación Mexicana de Ocupaciones (CMO)

La Clasificación Mexicana de Ocupaciones es utilizada por el INEGI para realizar el proceso de codificación de la pregunta de Ocupación de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE) y la Nacional de Ingresos y Gastos de los Hogares (ENIGH). La CMO muestra la división técnica del trabajo y cubre las situaciones derivadas de la problemática del empleo que, en parte, se manifiesta en ocupaciones específicas, como resultado del autoempleo.

Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN-2007)

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

2. Competencias / contenidos del módulo

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

2.1 Competencias profesionales

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

2.2 Competencias disciplinares básicas sugeridas

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

2.3 Competencias genéricas sugeridas

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

3. Estrategia de evaluación del aprendizaje

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

4. Fuentes de información

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

5. Recursos didácticos

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

6. Guía didáctica sugerida

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

2

**Módulos que integran
la carrera**

MÓDULO I

Información General

PREPARA BASES CULINARIAS

272 horas

// SUBMÓDULO 1

Corta carnes y vegetales
64 horas

// SUBMÓDULO 2

Prepara fondos, de acuerdo con el recetario base
64 horas

// SUBMÓDULO 3

Prepara salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base
144 horas

OCUPACIONES, DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN MEXICANA DE OCUPACIONES (CMO)

8100 | Fonderos en establecimientos de alimentos y bebidas

SITIOS DE INSERCIÓN, DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2007)

722110 | Restaurantes con servicio completo
722310 | Servicio de comedor para empresas e instituciones
721111 | Hoteles con otros servicios integrados

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Prepara bases culinarias.

Corta carnes y vegetales.

Prepara fondos, de acuerdo con el recetario base.

Prepara salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base.

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

PROFESIONALES	SUBMÓDULO
1 Verifica condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina aplicando disposiciones de sanidad y seguridad siguiendo instrucciones y procedimientos, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3
2 Elabora requisición de insumos siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3
3 Verifica características y cantidad de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3
4 Almacena materias primas administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3
5 Prepara el mise en place de corte de carnes y vegetales optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico y administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1
6 Prepara el mise en place para la preparación de fondos optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico y administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	2
7 Prepara el mise en place para la preparación de salsas madres y derivadas optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico y administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	3

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

CE14	Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
M6	Cuantifica, representa y contrasta experimental o matemáticamente magnitudes del espacio que lo rodea.
C1	Identifica, ordena e interpreta las ideas, datos y conceptos explícitos e implícitos en un texto, considerando el contexto en el que se generó y en el que se recibe.

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

GENÉRICAS SUGERIDAS

5.1	Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
1.6	Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

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

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

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1 Verifica condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina aplicando disposiciones de sanidad y seguridad siguiendo instrucciones y procedimientos, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3		La verificación de las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina aplicando la normatividad y siguiendo instrucciones y procedimientos, resolviendo imprevistos en el proceso
2 Elabora requisición de insumos siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3	Requisición de insumos elaborada según instrucciones	
3 Verifica características y cantidad de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3		La verificación de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos
4 Almacena materias primas administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3		El almacenamiento de las materias primas administrando los recursos disponibles
5 Prepara el mise en place de corte de carnes y vegetales optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico y administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1		La preparación de la mise en place de cortes de carnes y vegetales optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico y administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción resolviendo imprevistos
6 Prepara el mise en place para la preparación de fondos optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico y administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	2	El mise en place preparado con fondos, de acuerdo con el recetario base y aplicando normas de higiene	
7 Prepara el mise en place para la preparación de salsas madres y derivadas optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico y administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	3		La preparación del mise en place aplicando las normas de higiene y seguridad para producir salsas madres y derivadas

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1 Verifica condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina aplicando disposiciones de sanidad y seguridad siguiendo instrucciones y procedimientos, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3	<p>Armendáriz J. (2001). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Larousse gastronómico. Ed. Larousse.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx</p>
		<p>Armendáriz J. (2001). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Larousse gastronómico. Ed. Larousse.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Laza P. (2001). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p>
2 Elabora requisición de insumos siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3	<p>Armendáriz J. (2001). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Larousse gastronómico. Ed. Larousse.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Laza P. (2001). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p>

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
3 Verifica características y cantidad de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso	1,2,3	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p>
4 Almacena materias primas administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p>
5 Prepara el mise en place de corte de carnes y vegetales optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico y administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso	1	<p>De Flores G. (2010). Arte Culinario: Para el Profesional de la Cocina, Editorial Limusa, México, D.F</p> <p>Pérez N. (2002). Técnicas Culinarias, Editorial Síntesis, Madrid, España</p> <p>Escoffier A. (2004). Ma Cuisine, Editorial Flammarion, París, Francia.</p> <p>Larousse gastronómico. Ed. Larousse</p> <p>Wright J. y Treuillè E. (2000). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia</p> <p>Pérez M y Pozuelo J. (2001). Técnicas culinarias, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Laza P. (2001). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Armendáriz J. (2001). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2009). Cualificación Profesional: Cocina, España. Consultado 20 de Octubre de 2010. www.educacion.navarra.es</p>

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
5	1	<p>Prepara el mise en place de corte de carnes y vegetales optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico y administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p>
6	2	<p>Prepara el mise en place para la preparación de fondos optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico y administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso</p> <p>De Flores G. (2010). Arte Culinario: Para el Profesional de la Cocina, Editorial Limusa, México, D.F</p> <p>Pérez N. (2002). Técnicas Culinarias, Editorial Síntesis, Madrid, España</p> <p>Escoffier A. (2004). Ma Cuisine, Editorial Flammarion, Paris, Francia.</p> <p>Wright J. y Treuillè E. (2000). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia</p> <p>Pérez M y Pozuelo J. (2001). Técnicas culinarias, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Laza P. (2001). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Armendáriz J. (2001). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Larousse gastronómico. Ed. Larousse</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2009). Cualificación Profesional: Cocina, España. Consultado 20 de Octubre de 2010. www.educacion.navarra.es</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p>

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
7	3	De Flores G. (2010). Arte Culinario: Para el Profesional de la Cocina, Editorial Limusa, México, D.F
		Pérez N. (2002). Técnicas Culinarias, Editorial Síntesis, Madrid, España
		Escoffier A. (2004). Ma Cuisine, Editorial Flammarion, Paris, Francia.
		Wright J. y Treuillè E. (2000). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia
		Pérez M y Pozuelo J. (2001). Técnicas culinarias, Editorial Paraninfo, Madrid, España.
		Laza P. (2001). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.
		Armendáriz J. (2001). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.
		Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm
		Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2009). Cualificación Profesional: Cocina, España Consultado 20 de Octubre de 2010. www.educacion.navarra.es
		Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm
Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/		

MÓDULO II

Información General

PREPARA ALIMENTOS, DE ACUERDO CON EL RECETARIO BASE

272 horas

// SUBMÓDULO 1

Prepara entradas, de acuerdo con el recetario base
64 horas

// SUBMÓDULO 2

Prepara sopas, de acuerdo con el recetario base
64 horas

// SUBMÓDULO 3

Prepara platos fuertes, de acuerdo con el recetario base
144 horas

OCUPACIONES, DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN MEXICANA DE OCUPACIONES (CMO)

5208	Trabajadores en la elaboración de comidas
------	-------------------------------------------

SITIOS DE INSERCIÓN, DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2007)

722110	Restaurantes con servicio completo
722310	Servicio de comedor para empresas e instituciones
721111	Hoteles con otros servicios integrados

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Prepara alimentos, de acuerdo con el recetario base.

Prepara entradas, de acuerdo con el recetario base.

Prepara sopas, de acuerdo con el recetario base.

Prepara platos fuertes, de acuerdo con el recetario base

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

PROFESIONALES	SUBMÓDULO
1 Elabora requisición de insumos siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3
2 Verifica características y cantidad de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3
3 Prepara el mise en place optimizando la materia prima aplicando las normas de manejo higiénico de los alimentos y administrado la materia prima necesaria para la preparación de entradas, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3
4 Prepara entradas, de acuerdo con la receta base y comparando con otras recetas administrado los recursos y aplicando normas de higiene, resolviendo imprevistos en el proceso.	1
5 Prepara sopas, de acuerdo con la receta base y comparando con otras recetas administrado los recursos y aplicando normas de higiene, resolviendo imprevistos en el proceso.	2
6 Prepara platos fuertes, de acuerdo con la receta base y comparando con otras recetas administrado los recursos y aplicando normas de higiene, resolviendo imprevistos en el proceso.	3

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

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

CS6 Analiza con visión emprendedora los factores y elementos fundamentales que intervienen en la productividad y competitividad de una organización y su relación con el entorno socioeconómico.

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

GENÉRICAS SUGERIDAS

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

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

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

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

COMPETENCIAS PROFESIONALES		SUBMÓDULO	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1	Elabora requisición de insumos identificando materiales y equipo, de acuerdo con los procedimientos establecidos en la receta base, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3	La requisición de insumos elaborada, de acuerdo con los procedimientos establecidos en la receta base	
2	Verifica características y cantidad de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3		La verificación de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos
3	Prepara el mise en place optimizando la materia prima aplicando las normas de manejo higiénico de los alimentos y administrado la materia prima necesaria para la preparación de entradas, sopas y platos fuertes resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3		La preparación del mise en place aplicando las normas de higiene y seguridad
4	Prepara entradas, de acuerdo con la receta base y comparando con otras recetas administrado los recursos y aplicando normas de higiene, resolviendo imprevistos en el proceso.	1		La preparación de las entradas, de acuerdo con la receta base
5	Prepara sopas, de acuerdo con la receta base y comparando con otras recetas administrado los recursos y aplicando normas de higiene, resolviendo imprevistos en el proceso.	2		La preparación de las sopas, de acuerdo con la receta base
6	Prepara platos fuertes, de acuerdo con la receta base y comparando con otras recetas administrado los recursos y aplicando normas de higiene, resolviendo imprevistos en el proceso.	3		La preparación de los platos fuertes, de acuerdo con la receta base

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1 Elabora requisición de insumos siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3	<p>Armendáriz J. (2001). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Larousse gastronómico. Ed. Larousse</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p>
2 Verifica características y cantidad de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso	1,2,3	<p>Armendáriz J. (2001). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Larousse gastronómico. Ed. Larousse</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p>
3 Prepara el mise en place optimizando la materia prima aplicando las normas de manejo higiénico de los alimentos y administrado la materia prima necesaria para la preparación de entradas, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2,3	<p>Laza P. (2001). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p>

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
<p>3 Prepara el mise en place optimizando la materia prima aplicando las normas de manejo higiénico de los alimentos y administrado la materia prima necesaria para la preparación de entradas, resolviendo imprevistos en el proceso.</p>	<p>1, 2, 3</p>	<p>Larousse gastronómico. Ed. Larousse http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Manuales_disponibles</p>
<p>4 Prepara entradas, de acuerdo con la receta base y comparando con otras recetas administrado los recursos y aplicando normas de higiene, resolviendo imprevistos en el proceso.</p>	<p>1</p>	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo “H”. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2009). Cualificación Profesional: Cocina, España. Consultado 20 de Octubre de 2010. www.educacion.navarra.es</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>De Flores G. (2010). Arte Culinario: Para el Profesional de la Cocina, Editorial Limusa, México, D.F</p> <p>Pérez N. (2002). Técnicas Culinarias, Editorial Síntesis, Madrid, España</p> <p>Escoffier A. (2004). Ma Cuisine, Editorial Flammarion, Paris, Francia.</p> <p>Wright J. y Treuillè E. (2000). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia</p> <p>Pérez M y Pozuelo J. (2001). Técnicas culinarias, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Laza P. (2001). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Armendáriz J. (2001). Procesos de Cocina</p> <p>Stachowiak Y. (2000) El arte de la decoración el los alimentos, vol 1 y 2 editorial HYMSA , Londres Inglaterra</p>

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
5	2	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo “H”. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>De Flores G. (2010). Arte Culinario: Para el Profesional de la Cocina, Editorial Limusa, México, D.F</p> <p>Pérez N. (2002). Técnicas Culinarias, Editorial Síntesis, Madrid, España</p> <p>Escoffier A. (2004). Ma Cuisine, Editorial Flammarion, Paris, Francia.</p> <p>Wright J. y Treuillè E. (2000). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia</p> <p>Pérez M y Pozuelo J. (2001). Técnicas culinarias, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Laza P. (2001). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Armendáriz J. (2001). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2009). Cualificación Profesional: Cocina, España. Consultado 20 de Octubre de 2010. www.educacion.navarra.es</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Stachowiak Y. (2000) El arte de la decoración el los alimentos, vol 1 y 2 editorial HYMSA , Londres Inglaterra</p>
6	3	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo “H”. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p>

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
<p>5</p> <p>Prepara sopas, de acuerdo con la receta base y comparando con otras recetas administrado los recursos y aplicando normas de higiene, resolviendo imprevistos en el proceso.</p>	<p>2</p>	<p>De Flores G. (2010). Arte Culinario: Para el Profesional de la Cocina, Editorial Limusa, México, D.F</p> <p>Pérez N. (2002). Técnicas Culinarias, Editorial Síntesis, Madrid, España</p> <p>Escoffier A. (2004). Ma Cuisine, Editorial Flammarion, París, Francia.</p> <p>Wright J. y Treuillè E. (2000). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia</p> <p>Pérez M y Pozuelo J. (2001). Técnicas culinarias, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Laza P. (2001). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Armendáriz J. (2001). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2009). Cualificación Profesional: Cocina, España. Consultado 20 de Octubre de 2010. www.educacion.navarra.es</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Stachowiak Y. (2000) El arte de la decoración el los alimentos, vol 1 y 2 editorial HYMSA , Londres Inglaterra</p>
<p>6</p> <p>Prepara platos fuertes, de acuerdo con la receta base y comparando con otras recetas administrado los recursos y aplicando normas de higiene, resolviendo imprevistos en el proceso.</p>	<p>3</p>	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo “H”. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>De Flores G. (2010). Arte Culinario: Para el Profesional de la Cocina, Editorial Limusa, México, D.F.</p> <p>Pérez N. (2002). Técnicas Culinarias, Editorial Síntesis, Madrid, España</p> <p>Escoffier A. (2004). Ma Cuisine, Editorial Flammarion, París, Francia.</p>

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
6	3	<p>Wright J. y Treuillè E. (2000). Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue, Editorial Diana, Italia</p> <p>Pérez M y Pozuelo J. (2001). Técnicas culinarias, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Laza P. (2001). Elaboraciones y Productos culinarios, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Armendáriz J. (2001). Procesos de Cocina, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2009). Cualificación Profesional: Cocina, España. Consultado 20 de Octubre de 2010. www.educacion.navarra.es</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Preparación de Alimentos. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Stachowiak Y. (2000) El arte de la decoración el los alimentos, vol 1 y 2 editorial HYMSA , Londres Inglaterra</p>

MÓDULO III

Información General

SIRVE AL COMENSAL, SEGÚN ESTÁNDARES DE LA EMPRESA

272 horas

// SUBMÓDULO 1

Monta mesas, de acuerdo con el tipo de servicio
128 horas

// SUBMÓDULO 2

Sirve alimentos y bebidas
144 horas

OCUPACIONES, DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN MEXICANA DE OCUPACIONES (CMO)

8101	Cantineros , meseros y camareros
------	----------------------------------

SITIOS DE INSERCIÓN, DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2007)

722110	Restaurantes con servicio completo
--------	------------------------------------

721111	Hoteles con otros servicios integrados
--------	----------------------------------------

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Sirve al comensal, según estándares de la empresa.

Monta mesas, de acuerdo con el tipo de servicio.

Sirve alimentos y bebidas.

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

PROFESIONALES	SUBMÓDULO
1 Determina los requerimientos para el servicio, de acuerdo con lo establecido en las políticas de la empresa identificando los factores y elementos fundamentales al realizar los montajes de mesa, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2
2 Monta mesas, de acuerdo con el tipo de evento, número de personas y servicio siguiendo las instrucciones, de acuerdo con los estándares de la empresa resolviendo imprevistos en el proceso.	1
3 Sirve alimentos, bebidas, vinos de mesa y postres, de acuerdo con la comanda utilizando con visión emprendedora los conocimientos fundamentales para el buen servicio, resolviendo imprevistos en el proceso y atendiendo en una segunda lengua.	2
4 Llena comanda, de acuerdo con las necesidades del comensal y a las diferentes políticas de la empresa manejando las dificultades y resolviendo los imprevistos que se le presenten al servir alimentos y bebidas y atendiendo en una segunda lengua.	2
5 Atiende peticiones y quejas de los comensales demostrando sus conocimientos y habilidades resolviendo imprevistos que se le presenten ante cualquier situación ante el comensal y atendiendo en una segunda lengua.	2
6 Prepara ensaladas, platos fuertes o postres en la mesa del comensal empleando normas de calidad e higiene, resolviendo imprevistos en el proceso y atendiendo en una segunda lengua.	2

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

CE14	Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
CE6	Valora las preconcepciones personales o comunes sobre diversos fenómenos naturales a partir de evidencias científicas.

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

GENÉRICAS SUGERIDAS

5.1	Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
8.3	Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.

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

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

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1 Determina los requerimientos para el servicio, de acuerdo con lo establecido en las políticas de la empresa identificando los factores y elementos fundamentales al realizar los montajes de mesa, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2		La determinación de los requerimientos para el servicio realizado, de acuerdo con lo establecido en las políticas de la empresa
2 Monta mesas, de acuerdo con el tipo de evento, número de personas y servicio siguiendo las instrucciones, de acuerdo con los estándares de la empresa resolviendo imprevistos en el proceso.	1	El montaje de mesas, de acuerdo con el tipo de servicios y número de personas	
3 Sirve alimentos, bebidas, vinos de mesa y postres, de acuerdo con la comanda utilizando con visión emprendedora los conocimientos fundamentales para el buen servicio, resolviendo imprevistos en el proceso y atendiendo en una segunda lengua.	2		La realización del servicio de alimentos, bebidas, vinos de mesa y postres
4 Llena comanda, de acuerdo con las necesidades del comensal y a las diferentes políticas de la empresa manejando las dificultades y resolviendo los imprevistos que se le presenten al servir alimentos y bebidas y atendiendo en una segunda lengua.	2	La comanda elaborada, de acuerdo con las necesidades del comensal manejando las dificultades que se le presenten	
5 Atiende peticiones y quejas de los comensales demostrando sus conocimientos y habilidades resolviendo imprevistos que se le presenten ante cualquier situación ante el comensal y atendiendo en una segunda lengua.	2		La atención de las peticiones o quejas de los comensales
6 Prepara ensaladas, platos fuertes o postres en la mesa del comensal empleando normas de calidad e higiene, resolviendo imprevistos en el proceso y atendiendo en una segunda lengua.	2	La ensalada, platos fuertes, postres preparados, de acuerdo con el servicio requerido, empleando normas de calidad	

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1	Determina los requerimientos para el servicio, de acuerdo con lo establecido en las políticas de la empresa identificando los factores y elementos fundamentales al realizar los montajes de mesa, resolviendo imprevistos en el proceso	1,2
		<p>García F. y García P. (2001). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Esesarte E. (2002). Higiene en alimentos y bebidas, (5ª Ed.). Editorial Trillas, México, D.F.</p> <p>Lara J. (2005). Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles, Editorial Limusa, México, D.F. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Manuales_disponibles</p>
		<p>Esesarte E. (2002). Higiene en alimentos y bebidas, (5ª Ed.). Editorial Trillas, México, D.F.</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Atención a Comensales. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Ministerio de Educación del gobierno de Andalucía. (2008). Cualificación Profesional: Servicio de Restaurante, España.</p>
2	Monta mesas, de acuerdo con el tipo de evento, número de personas y servicio siguiendo las instrucciones, de acuerdo con los estándares de la empresa resolviendo imprevistos en el proceso	1
		<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Ministerio de Educación de la república de Lituania. (2008). Consultado 20 de Octubre de 2010(2008).http://ec.europa.eu/education/study-in-europe/application_guide_lt_es.html</p> <p>Lara J. (2005). Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles, Editorial Limusa, México, D.F.</p> <p>García F. y García P. (2001). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Manuales_disponibles</p>
3	Sirve alimentos, bebidas, vinos de mesa y postres, de acuerdo con la comanda utilizando con visión emprendedora los conocimientos fundamentales para el buen servicio, resolviendo imprevistos en el proceso y atendiendo en una segunda lengua.	2
		<p>Esesarte E. (2002). Higiene en alimentos y bebidas, (5ª Ed.). Editorial Trillas, México, D.F.</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Atención a Comensales. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p>

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
3	2	<p>Ministerio de Educación del gobierno de Andalucía. (2008). Cualificación Profesional: Servicio de Restaurante, España.</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Ministerio de Educación de la república de Lituania. (2008). Consultado 20 de Octubre de 2010(2008).http://ec.europa.eu/education/study-in-europe/application_guide_lt_es.html</p> <p>Lara J. (2005). Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles, Editorial Limusa, México, D.F.</p> <p>García F. y García P. (2001). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente, Editorial Paraninfo, Madrid, España</p> <p>http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Manuales_disponibles</p>
4	2	<p>Lara J. (2005). Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles, Editorial Limusa, México, D.F.</p> <p>García F. y García P. (2001). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente, Editorial Paraninfo, Madrid, España</p> <p>http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Manuales_disponibles</p>
5	2	<p>García F. y García P. (2001). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente, Editorial Paraninfo, Madrid, España</p> <p>http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Manuales_disponibles.</p>
6	2	<p>Esesarte E. (2002). Higiene en alimentos y bebidas, (5ª Ed.). Editorial Trillas, México, D.F.</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Atención a Comensales. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Ministerio de Educación del gobierno de Andalucía. (2008). Cualificación Profesional: Servicio de Restaurante, España. Consultado 20 de Octubre de 2010 www.educacion.andalucia.es</p>

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
6	2	<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Ministerio de Educación de la república de Lituania. (2008). Consultado 20 de Octubre de 2010(2008).http://ec.europa.eu/education/study-in-europe/application_guide_lt_es.html</p> <p>Lara J. (2005). Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles, Editorial Limusa, México, D.F.</p> <p>García F. y García P. (2001). Técnicas de Servicio y Atención al Cliente, Editorial Paraninfo, Madrid, España</p>

MÓDULO IV

Información General

PREPARA BEBIDAS Y COCTELES

192 horas

// SUBMÓDULO 1

Prepara bebidas, de acuerdo con el recetario base

64 horas

// SUBMÓDULO 2

Prepara cocteles, de acuerdo con el recetario base

128 horas

OCUPACIONES, DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN MEXICANA DE OCUPACIONES (CMO)

8101	Cantineros , meseros y camareros
------	----------------------------------

SITIOS DE INSERCIÓN, DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIÁN-2007)

722110	Restaurantes con servicio completo
--------	------------------------------------

722412	Bares , cantinas y similares
--------	------------------------------

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Prepara bebidas y cocteles, de acuerdo con el recetario base.

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

PROFESIONALES	SUBMÓDULO
1 Selecciona los ingredientes, de acuerdo con lo establecido en el recetario base interpretando instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, identificando factores fundamentales para la producción de bebidas, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2
2 Selecciona la cristalería y equipo para la producción de bebidas, de acuerdo con el recetario base, administrando los recursos disponibles para incrementar la productividad y competitividad, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2
3 Prepara el mise en place siguiendo instrucciones y procedimientos distinguiendo elementos fundamentales, aplicando las normas de higiene y seguridad mejorando la productividad del establecimiento, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2
4 Prepara bebidas, de acuerdo con el recetario base identificando datos y distinguiendo elementos fundamentales que intervienen en la producción, resolviendo imprevistos en el proceso y atendiendo en una segunda lengua.	1
5 Prepara cocteles, de acuerdo con el recetario base identificando datos y distinguiendo elementos fundamentales que intervienen en la producción, resolviendo imprevistos en el proceso y atendiendo en una segunda lengua.	2
6 Verifica características y cantidad de la materia prima, mediante el proceso de almacenamiento, traslado y temperatura interpretando instrucciones y procedimientos, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

C1	Identifica, ordena e interpreta las ideas, datos y conceptos explícitos e implícitos en un texto, considerando el contexto en el que se generó y en el que se recibe.
CE6	Valora las preconcepciones personales o comunes sobre diversos fenómenos naturales a partir de evidencias científicas.

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

GENÉRICAS SUGERIDAS

5.1	Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
8.3	Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.

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

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

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

COMPETENCIAS PROFESIONALES		SUBMÓDULO	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1	Selecciona los ingredientes, de acuerdo con lo establecido en el recetario base interpretando instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, distinguiendo factores fundamentales para la producción de cocteles, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2		La selección de los ingredientes, de acuerdo con el recetario base interpretando instrucciones de manera reflexiva identificando factores fundamentales para la producción de bebidas
2	Selecciona la cristalería y equipo para la producción de bebidas ,de acuerdo con el recetario base, administrando los recursos disponibles para incrementar la productividad y competitividad, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2		La selección de cristalería y equipo para la producción de bebidas, de acuerdo con el recetario base, administrando los recursos disponibles para incrementar la producción
3	Prepara el mise en place siguiendo instrucciones y procedimientos distinguiendo elementos fundamentales, aplicando las normas de higiene y seguridad mejorando la productividad del establecimiento, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2	El mise en place preparado aplicando las normas de higiene y seguridad	
4	Prepara bebidas, de acuerdo con el recetario base identificando datos y distinguiendo elementos fundamentales que intervienen en la producción, resolviendo imprevistos en el proceso y atendiendo en una segunda lengua.	1	La bebida preparada, de acuerdo con el recetario base resolviendo imprevistos en el proceso	
5	Prepara cocteles, de acuerdo con el recetario base identificando datos y distinguiendo elementos fundamentales que intervienen en la producción, resolviendo imprevistos en el proceso.	2	El coctel preparado, de acuerdo con el recetario base resolviendo imprevistos en el proceso	
6	Verifica características y cantidad de la materia prima, mediante el proceso de almacenamiento, traslado y temperatura interpretando instrucciones y procedimientos, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2		La verificación de las características de la materia prima siguiendo el proceso y resolviendo imprevistos

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1 Selecciona los ingredientes, de acuerdo con lo establecido en el recetario base interpretando instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, distinguiendo factores fundamentales para la producción de cocteles, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2	Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm
2 Selecciona la cristalería y equipo para la producción de bebidas, de acuerdo con el recetario base, administrando los recursos disponibles para incrementar la productividad y competitividad, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2	Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Preparación y Servicio de bebidas. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/ Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2008). Cualificación Profesional: Servicio de bar y cafetería, España. Ministerio de Educación de la república de Lituania. (2008). Consultado 20 de Octubre de 2010(2008). http://ec.europa.eu/education/study-in-europe/application_guide_lt_es.html
3 Prepara el mise en place siguiendo instrucciones y procedimientos distinguiendo elementos fundamentales, aplicando las normas de higiene y seguridad mejorando la productividad del establecimiento, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2	Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Preparación y Servicio de bebidas. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/ Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2008). Cualificación Profesional: Servicio de bar y cafetería, España. Consultado 20 de Octubre de 2010. www.educacion.navarra.es Ministerio de Educación de la república de Lituania. (2008). Consultado 20 de Octubre de 2010(2008). http://ec.europa.eu/education/study-in-europe/application_guide_lt_es.html Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
<p>4</p> <p>Prepara bebidas, de acuerdo con el recetario base identificando datos y distinguiendo elementos fundamentales que intervienen en la producción, resolviendo imprevistos en el proceso y atendiendo en una segunda lengua.</p>	<p>1</p>	<p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Preparación y Servicio de bebidas. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2008). Cualificación Profesional: Servicio de bar y cafetería, España. Consultado 20 de Octubre de 2010. www.educacion.navarra.es</p> <p>Ministerio de Educación de la república de Lituania. (2008). Consultado 20 de Octubre de 2010(2008).http://ec.europa.eu/education/study-in-europe/application_guide_lt_es.html</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>García F. y García P. (2001). Bebidas, Editorial Paraninfo, Madrid, España</p>
<p>5</p> <p>Prepara cocteles, de acuerdo con el recetario base identificando datos y distinguiendo elementos fundamentales que intervienen en la producción, resolviendo imprevistos en el proceso y atendiendo en una segunda lengua.</p>	<p>2</p>	<p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2007). Estándar de Competencia: Preparación y Servicio de bebidas. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Departamento de Educación del Distrito de la Navarra. (2008). Cualificación Profesional: Servicio de bar y cafetería, España. Consultado 20 de Octubre de 2010. www.educacion.navarra.es</p> <p>Ministerio de Educación de la república de Lituania. (2008). Consultado 20 de Octubre de 2010(2008).http://ec.europa.eu/education/study-in-europe/application_guide_lt_es.html</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p>

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
5 Prepara cocteles, de acuerdo con el recetario base identificando datos y distinguiendo elementos fundamentales que intervienen en la producción, resolviendo imprevistos en el proceso y atendiendo en una segunda lengua.	2	Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm García F. y García P. (2001). Bebidas, Editorial Paraninfo, Madrid, España.
6 Verifica características y cantidad de la materia prima, mediante el proceso de almacenamiento, traslado y temperatura interpretando instrucciones y procedimientos, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2	Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm

MÓDULO V

Información General

PREPARA PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA

192 horas

// SUBMÓDULO 1

Prepara productos de panadería, de acuerdo con el recetario base
80 horas

// SUBMÓDULO 2

Prepara productos de repostería, de acuerdo con el recetario base
112 horas

OCUPACIONES, DE ACUERDO CON LA CLASIFICACIÓN MEXICANA DE OCUPACIONES (CMO)

5202	Trabajadores en la elaboración de pan y repostería
------	----------------------------------------------------

SITIOS DE INSERCIÓN, DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIÁN-2007)

431191	Comercio al por mayor de pan y pasteles
--------	-----------------------------------------

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Prepara productos de panadería y repostería, de acuerdo con el recetario base.

COMPETENCIAS / CONTENIDOS POR DESARROLLAR

PROFESIONALES

SUBMÓDULO

1	Elabora requisición de insumos identificando materiales y equipo y manejando equivalencias y medidas para aplicar los procesos de elaboración de panadería y repostería, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2
2	Prepara el mise en place optimizando la materia prima aplicando normas de el manejo higiénico de los alimentos resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2
3	Prepara productos de panadería utilizando el recetario base aplicando las normas de seguridad e higiene en su elaboración, resolviendo imprevistos en el proceso.	1
4	Prepara productos de repostería utilizando el recetario base aplicando las normas de seguridad e higiene en su elaboración, resolviendo imprevistos en el proceso.	2
5	Aplica técnicas de decoración administrando sus recursos y aplicando las normas de seguridad e higiene en la panadería y repostería, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL MARCO CURRICULAR COMÚN

DISCIPLINARES BÁSICAS SUGERIDAS

CE14	Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
M8	Interpreta tablas, gráficas, mapas, diagramas y textos con símbolos matemáticos y científicos.
C1	Identifica, ordena e interpreta las ideas, datos y conceptos explícitos e implícitos en un texto, considerando el contexto en el que se generó y en el que se recibe.
CE6	Valora las preconcepciones personales o comunes sobre diversos fenómenos naturales a partir de evidencias científicas.

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

GENÉRICAS SUGERIDAS

3.2	Toma decisiones a partir de la valoración de las consecuencias de distintos hábitos de consumo y conductas de riesgo.
4.1	Expresa ideas y conceptos mediante representaciones lingüísticas, matemáticas o gráficas.
1.6	Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

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

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

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	PRODUCTO	DESEMPEÑO
1 Elabora requisición de insumos identificando materiales y equipo y manejando equivalencias y medidas para aplicar los procesos de elaboración de panadería y repostería, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2	La requisición de insumos elaborada identificando materiales y equipo y manejando equivalencias y medidas para aplicar procesos de elaboración en panadería y repostería resolviendo imprevistos	
2 Prepara el mise en place optimizando la materia prima aplicando normas de el manejo higiénico de los alimentos resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2		La preparación de la mise en place optimizando la materia prima aplicando normas en el manejo higiénico de los alimentos en panadería y repostería, resolviendo imprevistos en el proceso
3 Prepara productos de panadería utilizando el recetario base aplicando las normas de seguridad e higiene en su elaboración, resolviendo imprevistos en el proceso.	1		La preparación de productos de panadería utilizando el recetario base aplicando las normas de seguridad e higiene en su elaboración, resolviendo imprevistos en el proceso
4 Prepara productos de repostería utilizando el recetario base aplicando las normas de seguridad e higiene en su elaboración, resolviendo imprevistos en el proceso.	2		La preparación de productos de repostería utilizando el recetario base aplicando las normas de seguridad e higiene en su elaboración, resolviendo imprevistos en el proceso
5 Aplica técnicas de decoración administrando sus recursos y aplicando las normas de seguridad e higiene en la panadería y repostería, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2		La aplicación de las técnicas de decoración administrando sus recursos y aplicando las normas de seguridad e higiene en la panadería y repostería, resolviendo imprevistos

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
1	Elabora requisición de insumos identificando materiales y equipo y manejando equivalencias y medidas para aplicar los procesos de elaboración de panadería y repostería, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2
		<p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX 2006. Alimentos, Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo "H". NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Asociación de Normas Mexicanas A.C. (2006). Norma Mexicana NMX-F-618-NORMEX-2006. Alimentos, Manejo higiénico de alimentos preparados en establecimientos fijos. NORMEX, México, D.F. Consultado 20 de Octubre de 2010. http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_8416_normas_mexicanas_nm</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan bizcocho en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan francés en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p>
2	Prepara el mise en place optimizando la materia prima aplicando normas de el manejo higiénico de los alimentos resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2
		<p>Pozuelo J. y Pérez M (2001). Repostería, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Pérez N. y Navarro V. (2001). Procesos de Pastelería y Panadería, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan bizcocho en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan francés en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p>
3	Prepara productos de panadería utilizando el recetario base aplicando las normas de seguridad e higiene en su elaboración, resolviendo imprevistos en el proceso.	1
		<p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan bizcocho en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan francés en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Pozuelo J. y Pérez M (2001). Repostería, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Pérez N. y Navarro V. (2001). Procesos de Pastelería y Panadería, Editorial Paraninfo, Madrid, España</p>

COMPETENCIAS PROFESIONALES	SUBMÓDULO	REFERENCIAS
3 Prepara productos de panadería utilizando el recetario base aplicando las normas de seguridad e higiene en su elaboración, resolviendo imprevistos en el proceso.	1	<p>Pérez N. y Navarro V. (2001). Procesos de Pastelería y Panadería, Editorial Paraninfo, Madrid, España</p> <p>Gisslen Wayne, 2009, Panadería y Repostería para profesionales, México, limusa, pags. 400</p> <p>De Esesarte Gómez Esteban, junio 2002 5a. Edic. Higiene en Alimentos y Bebidas, México, Trillas Págs. 308.</p> <p>Ruiz de Lope y Anton Carlos, marzo 2003, 1a Edic. Preparación higiénica de los alimentos, México, Trillas, Págs. 191.</p>
4 Prepara productos de repostería utilizando el recetario base aplicando las normas de seguridad e higiene en su elaboración, resolviendo imprevistos en el proceso	2	<p>Consejo de Normalización y Certificación. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan bizcocho en tiendas de autoservicio. CONOCER, México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan francés en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Pozuelo J. y Pérez M (2001). Repostería, Editorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Pérez N. y Navarro V. (2001). Procesos de Pastelería y Panadería, Editorial Paraninfo, Madrid, España</p> <p>Gisslen Wayne, 2009, Panadería y Repostería para profesionales, México, limusa, pags. 400</p> <p>De Esesarte Gómez Esteban, junio 2002 5a. Edic. Higiene en Alimentos y Bebidas, México, Trillas Págs. 308.</p> <p>Ruiz de Lope y Anton Carlos, marzo 2003, 1a Edic. Preparación higiénica de los alimentos, México, Trillas, Págs. 191.</p>
5 Aplica técnicas de decoración administrando sus recursos y aplicando las normas de seguridad e higiene en la panadería y repostería, resolviendo imprevistos en el proceso.	1,2	<p>Pozuelo J. y Pérez M (2001). Repostería, Ediorial Paraninfo, Madrid, España.</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan bizcocho en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Consejo de Normalización y Certificación, CONOCER. (2009). Norma Técnica de Competencia Laboral: Producción de pan francés en tiendas de autoservicio. México, D.F. Consultado 20 Octubre de 2010 de http://www.conocer.gob.mx/</p> <p>Stachowiak Y. (2000) El arte de la decoración el los alimentos, vol 1 y 2 editorial HYMSA , Londres Inglaterra</p>

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULO(S)
EQUIPOS	
Estufa Múltiple	I, II y V
Horno de Convección	I, II y V
Salamandra	I y II
Refrigerador vertical. Tensión: 127 v medidas: frente: 2.00, alto: 2.07, fondo: 0.76 m	I, II y V
Refrigerador vertical. 19.24 pies cúbicos.	III y IV
Maquina lava loza, medidas: Altura 1.33 m Ancho 0.67 m Fondo 0.59 m	I, II, III, IV y V
Batidora kitchen aid 5 litros heavy-duty. Capacidad: 5 litros. Medidas: 411 x 264 x 338 mm Potencia: 325w	I, II y V
Licuada, 2 velocidades con base, motor y vaso metálico en acero inoxidable, motor 1 HP, capacidad 2 L (industrial)	I, II, III, IV y V
Agitador de bebidas	I, II y IV
Extractor de jugos	I, II y IV
Máquina para hielo	I, II, III, IV y V
Congelador vertical, medidas 1.40 x 0.68 x 1.75	I, II, III, IV y V
Máquina para café	III y IV
Expreso y cappuccino de una plaza en acero inoxidable.	III y IV
Maquina percoladora	II, III y IV
Cava electrónica. 150 botellas con gabinete exterior y dimensiones 1.25 x 60 x 60.	III
Maquina de helados	I, II y V
Máquina para pastas, capacidad de 3 Kg	I, II y V
Bascula. Mecánica para 5 Kg	I,II, IV y V
Comanda electrónica (Terminal punto de venta, restaurante). Procesador VIA c7 a 1.5 ghz, dram 512 MB disco duro de 3.5" dimensiones 306 x 247 x 337	I, II, III y IV

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULO(S)
HERRAMIENTA	
Cacerola budinera triple fuerte. 5.500 L	I, II, IV y V
Cazo cónico sin tapa 3 L	I, II, IV y V
Charola para horno 20 x 28 x 5 - 24 x 35 x 5 - 28 x 42 x 5 cm (juego de 3)	I, II, IV y V
Coladera std 7 cm Malla fina, 11 cm Malla media 13 cm Malla gruesa. (juego de 3)	I, II, IV y V
Colador chino 30 cm	I, II, IV y V
Colador para puré	I, II, IV y V
Ensaladera de caoba c/ cuchara y tenedor	I, II, IV y V
Cuchara de acero inoxidable de 14 cm De diámetro 500 mL	I, II, IV y V
Cuchara larga de 38 y 58 cm (juego de 2)	I, II, IV y V
Cuchara medidora de acero inoxidable	I, II, IV y V
Cuchara para cocina perforada 35 cm	I, II, IV y V
Cuchara para consomé de acero inoxidable	I, II, IV y V
Cucharas de servicio de acero inoxidable lisas 35 x 40 cm De largo. Juego de 2	I, II, IV y V
Cucharon de acero inoxidable de 10 cm de diámetro 225 mL	I, II, IV y V
Cucharon para hielo de acero inoxidable de 360 g	I, II, IV y V
Cucharon sopero	I, II, IV y V
Cuchillo de chef de acero inoxidable de 12 cm, con mango de madera	I, II, III, IV y V
Cuchillo mondador	I, II, III, IV y V
Espátula acero inoxidable	I, II, IV y V
Espumadera 12 y 16 cm (juego de 2)	I, II, IV y V
Fuente entera (molde) 32 x 53 x 6 cm	I, II, IV y V
Fuente media (molde) 26.5 x 32 x 6 cm	I, II, IV y V

NOMBRE	MÓDULOS
HERRAMIENTA	
Molde para flan	I, II, IV y V
Molde para rosca	I, II, IV y V
Molde redondo para pay	I, II, IV y V
Olla exprés 5 L	I, II, IV y V
Olla recta acero inoxidable 6.5 L	I, II, IV y V
Paleta perforada acero inoxidable	I, II, IV y V
Pela papas manual acero inoxidable	I, II, IV y V
Rallador 4 lados	I, II, IV y V
Rebanador de huevo	I, II, IV y V
Rodillo de acero inoxidable	I, II, IV y V
Sartén acero inoxidable 20, 24, 28, 32 y 40 cm (juego 5)	I, II, IV y V
Tabla para picar de policarbonato (cuatro colores) 60 x 30 x 5 cm	I, II, IV y V
Tartera de 50 cm	I, II, IV y V
Tazón para batir de acero inoxidable de 4.5 a 11 L	I, II, IV y V
Trinches de 38 y 58 cm (juego 2)	I, II, IV y V
Vaporera aluminio de 11 L	I, II, IV y V
Vaporera aluminio de 8 L	I, II, IV y V
Picahielo 1 punta de acero inoxidable	IV
Picahielo 6 puntas de acero inoxidable	IV
Pinzas para hielo cromada acero inoxidable	IV

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULO(S)
HERRAMIENTA	
Sacacorcho profesional	IV
Salero 35 g	I, II y V
Servilletero de acero inoxidable	III
Tarro cerveza 310 mL	IV
Tarro cerveza 375 mL	IV
Copa para champaña 192 mL	IV
Copa para agua 310 mL	IV
Copa para cóctel 210 mL	IV
Copa para cognac globo chico 130 mL	IV
Copa para vino blanco de 150 mL	IV
Plato ovalado llano loza blanca de 32 cm	I, II, III y V
Plato panero de loza blanca de 16 cm de diámetro	I, II, III y V
Plato sopero de loza blanca de 23 cm de diámetro	I, II, III y V
Plato soporte de loza blanca de 23 cm de diámetro	I, II, III y V
Plato trinche de loza blanca de 19 cm	I, II, III y V
Moldes p/pastel rectangular de aluminio	V
Moldes p/pastel circulares de aluminio	V
Moldes para bollos	V
Moldes para panques de 23 x 13 cm	V
Moldes redondos desmontables de quiche y tartas	V

NOMBRE	MÓDULOS
HERRAMIENTA	
Tarro para cerveza de 300 mL	IV
Vaso agua bebida 290 mL	IV
Vaso cerveza chico 320 mL	IV
Vaso high ball 340 mL	IV
Vaso jugo 160 mL	IV
Vaso licor tequila 33 mL	IV
Vaso malteada 400 mL	IV
Vaso mezclador acero inoxidable	IV
Vaso para high ball 300 ml	IV
Vaso tequilero caña doble 45 mL	IV
Vaso tequilero caña doble especial 60 mL	IV
Vaso tequilero caña sencillo 30 mL	IV
Vaso tipo whisky de 285 mL	IV
Balanzón aluminio para hielo frapee	IV
Cedazo para cantina	IV
Cenicero acero inoxidable 11 x 11 cm	IV
Plaquera 4 compartimentos en acero inoxidable	III
Charola, con base de corcho redonda	IV
Charola ovalada banquetera de fibra de vidrio con película de corcho antiderrapante 56 x 70 cm	III
Copa cóctel margarita 355 mL	IV

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULO(S)
HERRAMIENTA	
Copa para vino generoso 74 mL	IV
Copa para vino tinto de 237 mL	IV
Copa tongolele para cerveza 675 mL	IV
Cuchara para cantina de acero 28 cm	IV
Cucharon para hielo de 360 g de acero inoxidable	IV
Cuchillo uso general 17.5 cm	IV
Enfriadera (champañera) c/ tripie en acero inoxidable	IV
Exprimidor de limón manual	IV
Hielera acero inoxidable de 15" x 13"	IV
Jarra con pichel 1.100 L	IV
Jigger acero inoxidable medidas 2oz.-1.5oz/1.5oz.-1oz.	IV
Dosificador para helado	I, II, III y V
Cubiertos de acero inoxidable (juego 4 personas)	III
Cuchillo de mesa en acero inoxidable	III
Chafing and dish (Base y sartaneta para flameo) estándar en acero inoxidable y mango de madera	III
Plato base con cordón de acero inoxidable de 28 cm	I, II, III y V
Plato de loza blanca 27 cm de largo	I, II, III y V
Plato mantequillero de loza blanca de 17 cm de diámetro	I, II, III y V
Plato mantequillero de loza blanca de 8.5 cm de diámetro	I, II, III y V
Plato ovalado hondo de 13 cm De loza blanca	I, II, III y V

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

NOMBRE	MÓDULOS
HERRAMIENTA	
Moldes semicirculares	V
Parrillas antiadherentes cromadas para enfriar	V
Pastel de catedral	V
Pérgola	V
Pistola de decoración	V
Platones refractarios	V
Platos separadores (varias formas)	V
Platos separadores redondos de 15.25 cm a 45.5 cm	V
Mangas pasteleras de tela con juego de uvas en acero inoxidable.	V
Soporte de pastel de jardín	V
Soporte de pastel de pisos flotantes	V
Soporte de pasteles de osos flotantes	V
Soporte satélite para pastel de jardín	V
Soporte supe resistente de pastel	V
Termómetro digital (-10°C a 200°C)	V
Base de mármol (cubierta) polietileno	V
Base para armar pasteles, triple de 16" a 6"	V
Base para decorar metálica, carrusel	V
Base para pasteles, redondos, cuadrados y ovalados	V
Cortador para fondant	V

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULO(S)
HERRAMIENTA	
Cortadora de masas y moldeadora	V
Cortadores ondulados de aluminio para panes	V
Espátulas de silicón con mango de plástico diferentes medidas	I, II y V
Espátulas de plástico	I, II y V
Brochas de pelo sintético diferentes medidas	I, II y V
Tapete para sushi de bambú	I y II
Pinzas generales en aluminio 11, 13 , 15 y 17 pulgadas	I, II y V
Molino de pimienta 16 pulgadas madera de caoba	I, II, III, IV y V
Colador de gusano en acero inoxidable	II y IV
Macerado de policarbonato para bebidas	IV
Cucharilla de mango largo en acero inoxidable (bailarinas)	III y IV

NOMBRE	MÓDULOS
MOBILIARIO	
Mesa de trabajo de pared con entrepaño, medidas: 1.40 x 0.70 x 0.90 m	I, II y V
Mesa de lavado con tres tarjas. Medidas tarja: frente 0.40 m, Fondo 0.50 m, profundidad 0.20 m, medidas de mesa: alto 0.90 m, fondo 0.60 m, Largo 1.70 m	I, II y V
Mesa de recibo de muertos. Medidas: alto 0.90 m, fondo 0.60 m, largo 1.70 m	I, II y V
Mesa de lavado. Medidas: alto 0.90 m, fondo 0.60 m, largo 1.70 m	V
Estación de servicio. Medidas: largo 2.0 m, Ancho 0.70 m, Alto 1.0 m	III
Mesa de lavado con dos tarjas. Medidas: alto 0.90 m, fondo 0.60 m, largo 1.70 m	I, II y V
Barra y contrabarra.	IV
Carro de gueridon, medidas: 1 .00 x 0.50 x 0.90 m	III
Tijeras de servicio en aluminio	III y IV
Mesa de baño maría caliente movible	I, II, III y V
Insertos en acero inoxidable de 53 x 32 x 32.5 x 6.5	I, II y V
Inserto en acero inoxidable de 32 x 26.6 x 6.5	I, II y V
Inserto en acero inoxidable de 32.17.5 x 6.5	I, II y V
Inserto en acero inoxidable de 26 x 16 x 6.5	I, II y V
Inserto en acero inoxidable de 17 x 5 x 16 x 6.5	I, II y V
Inserto perforado en acero inoxidable de 53 x 32 x 32.5 x 6.5	I, II y V
Inserto cónico en acero inoxidable de 2.2 L de capacidad y 14 cm de diámetro	I, II y V
Tapete de silicón 50 x 30,30 x 20,20 x 15	I, II y V
Estación de lavado de manos	I, II, III, IV y V
Hidrolavadora. De alta presión de 3.47 m presión 1700 caudal de agua 340	I, II, III, IV y V
Procesador de alimentos	I, II, IV y V

NOMBRE	MÓDULOS
MATERIAL	
Desengrasante de uso general	I, II y V
Quitacoambre	I, II y V
Limpiador de acero inoxidable	I y II
Shampoo para loza	I, II y III
Gel sanitizante	I, II, III, IV y V
Tanque de gas LP estacionario	I, II y V
Ácido muriático	I, II, III, IV y V
Absorbe olores en Spray	I, II, III, IV y V
Bolsas para basura medianas	I, II, III, IV y V
Bolsas para basura grandes	I, II, III, IV y V
Bolsa de 60 x 90	I, II, III, IV y V
Bolsas de 90 x 90	I, II, III, IV y V
Botes para basura	I, II, III, IV y V
Botes chicos para basura	I, II, III, IV y V
Botes grandes para basura	I, II, III, IV y V
Bolsas negras medianas	I, II, III, IV y V
Bolsas negras grandes	I, II, III, IV y V
Bolsas para basura jumbo	I, II, III, IV y V
Cloro	I, II, III, IV y V
Cepillo de mano	I, II, III, IV y V

NOMBRE	MÓDULOS
MATERIAL	
Cepillo de plástico para barrer	I, II, III, IV y V
Cubetas de plástico no. 14 L	I, II, III, IV y V
Cubetas de plástico no. 10 L	I, II, III, IV y V
Líquido para destapacaños	I, II, III, IV y V
Escobillones	I, II, III, IV y V
Escoba de mijo de 8 hilos industrial	I, II, III, IV y V
Escobas de mijo industrial grande	I, II, III, IV y V
Escurreedores de agua 24 L	I, II, III, IV y V
Franela blanca	I, II, III, IV y V
Franela roja	I, II, III, IV y V
Fibras verdes	I, II, III, IV y V
Fibras de alambre	I, II, III, IV y V
Pares guantes de hule	I, II, III, IV y V
Jabón líquido para trastes	I, II, III, IV y V
Jabón de polvo	I, II, III, IV y V
Jerga	I, II, III, IV y V
Limpia vidrios	I, II, III, IV y V
Mechudo	I, II, III, IV y V
Limpiador líquido para pisos	I, II, III, IV y V
Recogedor de basura	I, II, III, IV y V
Jaladores	I, II, III, IV y V

3

**Consideraciones
para desarrollar
los módulos en la
formación profesional**

ANÁLISIS DEL PROGRAMA DE ESTUDIO

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

Consideraciones pedagógicas

- Analice el resultado de aprendizaje del módulo, para que identifique lo que se espera que el estudiante logre al finalizar el módulo.
- Analice las competencias profesionales en el apartado de contenidos. Observe que algunas de ellas son transversales a dos o más submódulos. Esto significa que el contenido deberá desarrollarse tomando en cuenta las características propias de cada submódulo.
- Observe que las competencias genéricas sugeridas del módulo están incluidas en la redacción de las competencias profesionales. Esto significa que no deben desarrollarse por separado. Para su selección se consideraron los atributos de las competencias genéricas que tienen mayor probabilidad de desarrollarse para contribuir a las competencias profesionales, por lo cual no son limitativas, usted puede seleccionar otros atributos que considere pertinentes.
- Las competencias disciplinares básicas sugeridas son requisitos para desarrollar las competencias profesionales, por lo cual no se desarrollan explícitamente. Deben ser consideradas en la fase de apertura a través de un diagnóstico, a fin de comprobar si el estudiante las desarrolló en el componente de formación básica.

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

GUÍA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO POR DESARROLLAR

FASE DE APERTURA

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

Consideraciones pedagógicas

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

FASE DE DESARROLLO

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

Consideraciones pedagógicas

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

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

FASE DE CIERRE

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

Consideraciones pedagógicas

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

// SUBMÓDULO 1 Corta carnes y vegetales. 64 horas

CONTENIDO

Verifica condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina en el corte de carnes y vegetales, aplicando disposiciones de sanidad y seguridad siguiendo instrucciones y procedimientos, resolviendo imprevistos en el proceso

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
- Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.
- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- Cuantifica, representa y contrasta experimental o matemáticamente magnitudes del espacio que lo rodea.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico grupal, los estudiantes identifican los conocimientos previos sobre las instalaciones, mobiliario y equipo necesarios para el corte de carnes y verduras, aplican la normatividad.	Autoevaluación	C: Los conocimientos previos sobre las instalaciones, mobiliario y equipo / Cuestionario	5%
El estudiante identifica el plan de evaluación: los elementos didácticos de los módulos, submódulos, contenidos a desarrollar de la carrera, las competencias por lograr y los sitios de inserción en que podrá desempeñarse.	Heteroevaluación	C: El plan de evaluación / Cuestionario	5%
Mediante una visita guiada a diferentes establecimientos, los estudiantes identifican las diferentes áreas, instalaciones, mobiliario y equipos de cocina en el corte de carnes y vegetales.	Heteroevaluación	C: El área, equipos, instalaciones y mobiliario / Cuestionario	15%
El estudiante elabora una investigación sobre los siguientes aspectos: instalaciones, mobiliario y equipo que se utilizan en el área de la cocina, así como las normas que se aplican para la realización de cortes de carnes y vegetales.	Heteroevaluación	P: La investigación elaborada / Lista de cotejo	10%

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante realiza el análisis de la información obtenida, elabora un cuadro sinóptico de la clasificación correspondiente a cocina caliente, fría y pastelería.	Heteroevaluación	P: El cuadro sinóptico elaborado / Lista de cotejo	10%
El estudiante elabora una representación gráfica de los procedimientos necesarios para el uso de las instalaciones, mobiliario y equipos que se encuentran en la cocina.	Heteroevaluación	P: La representación gráfica elaborada / Lista de cotejo	10%
El estudiante aplica la normatividad vigente utilizada en las cocinas (Nutur 0015).	Heteroevaluación	D: La aplicación de la normatividad vigente / Guía de observación	15%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante una técnica grupal, los estudiantes elaboran una lista de las posibles contingencias e imprevistos en las instalaciones, mobiliario y equipo de la cocina.	Coevaluación	P: La lista de contingencias e imprevistos elaborada / Lista de cotejo	20%
El estudiante responde un cuestionario para verificar los conocimientos adquiridos sobre este contenido.	Heteroevaluación	C: Los conocimientos adquiridos / Cuestionario	20%

// SUBMÓDULO 1 Corta carnes y vegetales. 64 horas

CONTENIDO

Elabora requisición de insumos siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción en el corte de carnes y vegetales, resolviendo imprevistos en el proceso

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- Cuantifica, representa y contrasta experimental o matemáticamente magnitudes del espacio que lo rodea
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
- Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico grupal, los estudiantes identifican sus conocimientos previos sobre la elaboración de requisición de insumos para la realización de cortes de carne y vegetales.	Autoevaluación	C: Los conocimientos previos sobre la elaboración de requisición de insumos para la realización de cortes de carne y vegetales / Cuestionario	5%
El estudiante identifica el plan de evaluación: los elementos didácticos de los módulos, submódulos, contenidos a desarrollar de la carrera, las competencias por lograr y los sitios de inserción en que podrá desempeñarse.	Heteroevaluación	C: El contenido del plan de evaluación / Cuestionario	5%
Mediante una técnica grupal, los estudiantes reconocen los insumos de su localidad para realizar los cortes de carnes y vegetales.	Heteroevaluación	C: Los insumos de su localidad para realizar los cortes de carnes y vegetales / Cuestionario	10%
Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante realiza una investigación con la que conoce los diferentes insumos que se utilizan en la cocina, según recetario base para elaborar requisición.	Heteroevaluación	C: Los diferentes insumos que se utilizan en la cocina /Cuestionario	10%
Los estudiantes identifican los conceptos y aplicación de requisición de insumos, su importancia y los diferentes tipos de la misma, así cómo resolver imprevistos en este proceso.	Heteroevaluación	C: Los conceptos y aplicación de requisición de insumos y como resolver imprevistos durante el proceso / Bitácora	10%
El estudiante elabora formatos de requisición de insumos para la realización de cortes de carnes y vegetales.	Heteroevaluación	P: Los formatos de requisición elaborados / Lista de cotejo	20%

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Los estudiantes realizan prácticas sobre el llenado de requisición de insumos, con base en los productos de la localidad.	Heteroevaluación	D: El llenado de la requisición de insumos / Guía de observación	20%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante realiza el llenado de formatos de requisición de insumos, con base en el recetario.	Coevaluación	P: Los formatos llenados / Lista de cotejo	15%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El portafolio de evidencias / Lista de cotejo	5%

// SUBMÓDULO 1 Corta carnes y vegetales. 64 horas

CONTENIDO

Verifica características y cantidad de los insumos aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción del corte de carnes y vegetales, resolviendo imprevistos en el proceso.

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- Cuantifica, representa y contrasta experimental o matemáticamente magnitudes del espacio que lo rodea.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
- Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico grupal, los estudiantes identifican sus conocimientos previos sobre las características y cantidad de insumos aplicando las normas de manejo higiénico de los insumos.	Autoevaluación	C: Los conocimientos previos / Cuestionario	5%
El estudiante identifica el plan de evaluación: los elementos didácticos de los módulos, submódulos, contenidos a desarrollar de la carrera, las competencias por lograr y los sitios de inserción en que podrá desempeñarse.	Heteroevaluación	C. El contenido del plan de evaluación / Cuestionario	5%
Mediante una visita guiada a diferentes establecimientos, el estudiante reconoce los diferentes tipos de insumos que pueden integrar una receta de cortes de carnes y vegetales.	Heteroevaluación	C: Los diferentes tipos de insumos para cortes en carnes y vegetales / Cuestionario	15%
Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante elabora una investigación sobre: tipos de insumos y sus características, normatividad y manejo higiénico de los mismos, para realizar los cortes en carnes y vegetales.	Heteroevaluación	C: Los tipos de insumos y sus características, normatividad y manejo higiénico de los mismos / Cuestionario	10%
Los estudiantes se integran en equipo, realizan una exposición de la investigación sobre los insumos para la realización de cortes de carnes y vegetales.	Heteroevaluación	D: La exposición de la información obtenida sobre los insumos requeridos para los cortes de carnes y vegetales / Guía de observación	10%
Los estudiantes, identifican las clasificaciones de los insumos para la realización de cortes en carnes y vegetales según las características organolépticas, tomando en consideración la temporalidad de los mismos.	Heteroevaluación	C: Las clasificaciones de insumos / Cuestionario	10%

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante demuestra sus conocimientos sobre la normatividad vigente que se utiliza en el manejo higiénico de los insumos para la realización de cortes de carnes y vegetales.	Heteroevaluación	C: Los conocimientos de normatividad vigente que se utiliza en el manejo higiénico de los insumos para la realización de cortes de carnes y vegetales / Cuestionario	15%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Los estudiantes realizan una práctica integradora sobre las características y la normatividad utilizada en el manejo de los insumos para la realización de cortes en carnes y vegetales, así como la resolución de los imprevistos que se pueden dar en el proceso.	Heteroevaluación	D: La utilización de la normatividad en las características de los insumos resolviendo imprevistos / Guía de observación	30%

// SUBMÓDULO 1 Corta carnes y vegetales. 64 horas

CONTENIDO

Almacena materias primas administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción del corte de carnes y vegetales, resolviendo imprevistos en el proceso

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico grupal, los estudiantes identifican sus conocimientos previos sobre cómo se almacenan las materias primas para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base.	Autoevaluación	C: Los conocimientos previos sobre cómo se almacenan las materias primas / Cuestionario	10%
El estudiante identifica el plan de evaluación: los elementos didácticos de los módulos, submódulos, contenidos a desarrollar de la carrera, las competencias por lograr y los sitios de inserción en que podrá desempeñarse.	Heteroevaluación	C: El contenido del plan de evaluación / Cuestionario	5%
Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Los estudiantes realizan una investigación de campo para conocer las diferentes formas de almacenar las materias primas para preparar fondos, de acuerdo con la receta base.	Heteroevaluación	C: Las diferentes formas de almacenar la materia prima / Cuestionario	15%
El estudiante identifica las estrategias para almacenar las materias primas para carnes y vegetales.	Heteroevaluación	C: El almacenamiento de la materia prima / Cuestionario	5%
Los estudiantes elaboran y exponen esquemas gráficos para el proceso de recepción, distribución y almacenamiento de materias primas.	Heteroevaluación	D: La exposición gráfica del proceso de recepción / Guía de observación	20%
Con base en una plática sobre los conceptos de los tipos de almacenamiento, de acuerdo con el insumo: refrigeración, temperatura, características del almacén, entre otros, para carnes y vegetales, el estudiante elabora un resumen.	Heteroevaluación	P: El resumen elaborado / Lista de cotejo	15%
El estudiante integra su portafolio de evidencias con las evidencias relacionadas a almacenar materias primas.	Autoevaluación	P: El portafolios de evidencias integrado / Lista de cotejo	5%

Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante actividades prácticas de retroalimentación y evaluación, el estudiante verifica el resultado de su aprendizaje y aplica técnicas de almacenamiento de materias primas para el corte de carnes y vegetales.	Autoevaluación	D: La aplicación de técnicas de almacenamiento de materia prima / Guía de observación	20%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El portafolio de evidencias integrado / Lista de cotejo	5%

// SUBMÓDULO 1 Corta carnes y vegetales. 64 horas

CONTENIDO

Prepara el mise en place de corte de carnes y vegetales optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico y administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso.

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico grupal, los estudiantes identifican sus conocimientos previos, su dominio y reconocen las competencias que deben adquirir sobre la preparación del mise en place, en la preparación de corte de carnes y vegetales.	Autoevaluación	C: Los conocimientos previos de cómo preparar un mise en place / Cuestionario	5%
El estudiante identifica el plan de evaluación: los elementos didácticos de los módulos, submódulos, contenidos a desarrollar de la carrera, las competencias por lograr y los sitios de inserción en que podrá desempeñarse.	Heteroevaluación	C: El contenido del plan de evaluación / Cuestionario	5%
Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante una práctica demostrativa, el estudiante observa la preparación del mise en place para la preparación de corte de carnes y vegetales y elabora un informe.	Autoevaluación	P: El informe elaborado./ Lista de cotejo	15%
El estudiante realiza ejercicios prácticos para la preparación del mise en place para la preparación de corte de carnes y vegetales.	Heteroevaluación	D. La preparación del mise en place / Guía de observación	25%
El estudiante identifica los conceptos básicos para preparar el mise en place del corte de carnes y vegetales y elabora un glosario de términos.	Heteroevaluación	P: El glosario de términos / Lista de cotejo	10%
El estudiante integra su portafolio de evidencias con las evidencias relacionadas con la preparación del mise en place en la preparación de corte de carnes y vegetales.	Autoevaluación	P: El portafolio de evidencias integrado / Lista de cotejo	5%

Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante actividades prácticas de retroalimentación y evaluación, el estudiante verifica el resultado de su aprendizaje en la preparación del mise en place de corte de carnes y vegetales.	Autoevaluación	D: La preparación del mise en place / Guía de observación	30%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El portafolio de evidencias integrado / Lista de cotejo	5%

// SUBMÓDULO 2 Prepara fondos, de acuerdo con el recetario base - 64 horas

CONTENIDO

Verifica condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base, aplicando disposiciones de sanidad y seguridad siguiendo instrucciones y procedimientos, resolviendo imprevistos en el proceso

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

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

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

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico grupal, los estudiantes identifican sus conocimientos previos sobre la verificación de condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base.	Autoevaluación	C: Los conocimientos previos para verificar condiciones de instalaciones / Cuestionario	5%
El estudiante identifica el plan de evaluación: los elementos didácticos de los módulos, submódulos, contenidos a desarrollar de la carrera, las competencias por lograr y los sitios de inserción en que podrá desempeñarse.	Heteroevaluación	C: El contenido del plan de evaluación / Cuestionario	10%
Los estudiantes identifican y exponen sus expectativas sobre lo que esperan aprender en relación a la verificación de condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base.	Heteroevaluación	D: La exposición de sus expectativas / Lista de asistencia	10%
Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Los estudiantes realizan una investigación de campo, a partir de su entorno identifican las condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base y elaboran un reporte.	Heteroevaluación	P: El reporte elaborado / Lista de cotejo	5%
Mediante técnicas de intercambio grupal de información, el estudiante identifica las disposiciones de sanidad y seguridad de las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina, para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base.	Heteroevaluación	C: Las disposiciones de sanidad y seguridad de las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina / Cuestionario	10%

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Los estudiantes elaboran y exponen la representación gráfica de los procedimientos necesarios para el uso de las instalaciones, mobiliario y equipo que se encuentre en un establecimiento de alimentos y bebidas.	Heteroevaluación	D: La exposición de la representación gráfica de los procedimientos de uso de instalaciones, mobiliario y equipo / Guía de observación	15%
Mediante ejercicios prácticos, el estudiante verifica las condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina, de acuerdo con los objetivos de producción, aplica la normatividad vigente utilizada en los establecimientos de alimentos y bebidas (NUTUR0015).	Autoevaluación	D: La verificación de las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina, de acuerdo con los objetivos de producción, aplicando la normatividad vigente utilizada en los establecimientos de alimentos y bebidas / Guía de observación	15%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante realiza una práctica integradora para verificar las condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina aplicando disposiciones de sanidad y seguridad siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción.	Coevaluación	D: La verificación de las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina, de acuerdo con los objetivos de producción, aplicando la normatividad vigente utilizada en los establecimientos de alimentos y bebidas / Guía de observación	20%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El portafolio de evidencias integrado / Lista de cotejo	10%

// SUBMÓDULO 2 Prepara fondos, de acuerdo con el recetario base - 64 horas

CONTENIDO

Elabora requisición de insumos siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base, resolviendo imprevistos en el proceso

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

-Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
-Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico grupal, los estudiantes identifican sus conocimientos previos sobre la elaboración de requisición de insumos para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base.	Heteroevaluación	C: Los conocimientos previos sobre la elaboración de requisición de insumos / Cuestionario	10%
El estudiante identifica el plan de evaluación: los elementos didácticos de los módulos, submódulos, contenidos a desarrollar de la carrera, las competencias por lograr y los sitios de inserción en que podrá desempeñarse.	Heteroevaluación	C: El contenido del plan de evaluación / Cuestionario	10%
El estudiante visita establecimientos de alimentos y bebidas de su localidad, donde observa los procesos y localiza los insumos para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base.	Coevaluación	D: La localización de los insumos de su localidad / Guía de observación	10%
Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante realiza una investigación de campo donde conoce los diferentes procedimientos e instrucciones sobre los insumos para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base de un establecimiento de alimentos y bebidas y elabora un reporte.	Heteroevaluación	P: El reporte elaborado / Lista de cotejo	15%
El estudiante identifica los conceptos de requisición, su importancia y los diferentes tipos de la misma, de acuerdo con el recetario base.	Heteroevaluación	C: Los conceptos de requisición, su importancia y los diferentes tipos de la misma, de acuerdo con el recetario base / Bitácora	5%
Mediante ejercicios prácticos, los estudiantes elaboran una requisición de insumos para la preparación de fondos, de acuerdo con los establecimientos de alimentos y bebidas, con base en los productos de su localidad.	Heteroevaluación	P: La requisición de insumos elaborada / Lista de cotejo	15%

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante integra su portafolio de evidencias con las evidencias relacionadas con la elaboración de requisición de insumos para la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base.	Heteroevaluación	P: El portafolios de evidencias integrado / Lista de cotejo	5%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
En una dinámica de ejercicios prácticos, el estudiante elabora un formato para la requisición de insumos para la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base.	Coevaluación	P: El formato de requisición elaborado / Lista de cotejo	15%
Mediante actividades prácticas de retroalimentación y evaluación el estudiante verifica el resultado de su aprendizaje y los logros obtenidos.	Autoevaluación	D: La participación en las actividades prácticas / Guía de observación	10%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El portafolio de evidencias integrado / Lista de cotejo	5%

// SUBMÓDULO 2 Prepara fondos, de acuerdo con el recetario base - 64 horas

CONTENIDO

Verifica características y cantidad de los insumos en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base, aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico grupal, los estudiantes identifican sus conocimientos previos sobre el dominio, las características y cantidad de los insumos en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base.	Heteroevaluación	C: Los conocimientos previos / Cuestionario	5%
Los estudiantes identifican sus expectativas de lo que se espera aprendan en el contenido: verificar características y cantidad de los insumos en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base, aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos y siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción.	Coevaluación	C: Las expectativas del contenido / Lista de asistencia	5%
Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante, mediante técnicas demostrativas, clasifica los insumos.	Autoevaluación	D: La clasificación de insumos / Guía de observación	10%
Mediante ejercicios prácticos, los estudiantes verifican las características y cantidad de insumos en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base y aplican normas de manejo higiénico, de acuerdo con los objetivos de producción.	Heteroevaluación	D: La verificación de las características y cantidad de insumos en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base / Guía de observación.	15%

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante elabora un informe escrito y gráfico de los insumos en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base.	Autoevaluación	P: El informe escrito y gráfico elaborado / Guía de observación	15%
Mediante ejercicios prácticos, el estudiante verifica las características y cantidad de los insumos a utilizar en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base,	Heteroevaluación	D: La verificación de las características y cantidad de los insumos a utilizar en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base / Guía de observación	15%
El estudiante integra su portafolio de evidencias con las evidencias relacionadas con verificar características y cantidad de los insumos aplicando normas de manejo higiénico para preparar fondos, de acuerdo con la receta base.	Autoevaluación	P: El portafolio de evidencias integrado / Lista de cotejo	5%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante ejercicios prácticos, el estudiante demuestra sus conocimientos sobre las características y cantidades de los insumos en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base.	Coevaluación	D: La demostración de sus conocimientos sobre las características y cantidades de los insumos en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base / Guía de observación	10%
Mediante actividades prácticas de retroalimentación y evaluación el estudiante elabora un informe de resultados de sus conocimientos adquiridos.	Autoevaluación	P: El informe de resultados elaborado / Lista de cotejo	15%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El portafolio de evidencias integrado / Lista de cotejo	5%

// SUBMÓDULO 2 Prepara fondos, de acuerdo con el recetario base - 64 horas

CONTENIDO

Almacena materias primas administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base, resolviendo imprevistos en el proceso

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico grupal, los estudiantes identifican sus conocimientos previos sobre cómo se almacenan las materias primas para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base.	Autoevaluación	C: Los conocimientos previos sobre cómo se almacenan las materias primas para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base / Cuestionario	10%
El estudiante identifica el plan de evaluación: los elementos didácticos de los módulos, submódulos, contenidos a desarrollar de la carrera, las competencias por lograr y los sitios de inserción en que podrá desempeñarse.	Heteroevaluación	C: El contenido del plan de evaluación / Cuestionario	5%
Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Los estudiantes realizan una investigación de campo donde aprenden las diferentes formas de almacenar las materias primas para preparar fondos, de acuerdo con la receta base.	Heteroevaluación	C: Las diferentes formas de almacenar la materia prima / Cuestionario	15%
Mediante diferentes estrategias didácticas, el estudiante analiza las formas para almacenar las materias primas para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base.	Heteroevaluación	D: El análisis de cómo se almacena la materia prima para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base / Guía de observación	5%

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante elabora un esquema gráfico para el proceso de recepción, distribución y almacenamiento de materias primas para preparar fondos, de acuerdo con la receta base.	Heteroevaluación	P: El esquema gráfico elaborado / Lista de cotejo	20%
El estudiante identifica los conceptos sobre los tipos de almacén, de acuerdo con el insumo: refrigeración, temperatura, características del almacén, entre otros, para preparar fondos, de acuerdo con la receta base.	Heteroevaluación	C: Los conceptos sobre los tipos de almacén / Entrevista	15%
El estudiante integra su portafolio de evidencias con las evidencias relacionadas con almacenar materias primas para preparar fondos, de acuerdo con la receta base.	Coevaluación	P: El portafolios de evidencias integrado / Lista de cotejo	5%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante actividades prácticas de retroalimentación y evaluación, el estudiante demuestra sus conocimientos aplicando técnicas de almacenamiento de las materias primas para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base.	Heteroevaluación	D: La aplicación de técnicas de almacenamiento de materia prima para preparar fondos, de acuerdo con el recetario base / Guía de observación	20%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El portafolio de evidencias / Lista de cotejo	5%

// SUBMÓDULO 2 Prepara fondos, de acuerdo con el recetario base - 64 horas

CONTENIDO

Prepara el mise en place para la preparación de fondos optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico y administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción, resolviendo imprevistos en el proceso

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico grupal, los estudiantes identifican sus conocimientos previos sobre el dominio de la preparación de la mise en place en la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base, e identifican las competencias a adquirir al finalizar el curso.	Autoevaluación	C: Los conocimientos previos de cómo preparar un mise en place / Cuestionario	5%
El estudiante identifica el plan de evaluación: los elementos didácticos de los módulos, submódulos, contenidos a desarrollar de la carrera, las competencias por lograr y los sitios de inserción en que podrá desempeñarse.	Heteroevaluación	C: El contenido del plan de evaluación / Cuestionario	5%
Por medio de una práctica demostrativa, el estudiante observa el procedimiento para la preparación de la mise en place para la preparación de fondos, de acuerdo con el recetario base.	Autoevaluación	C: El procedimiento de la preparación del mise en place / Entrevista	15%
Mediante la ejercicios prácticos, el estudiante prepara la mise en place para la preparación de fondos claro, oscuro y líquido y aplica las normas de manejo higiénico, de acuerdo con el recetario base.	Heteroevaluación	D: La preparación del mise en place para fondos claro, oscuro y líquido / Guía de observación	25%
El estudiante identifica los conceptos básicos para preparar la mise en place en la preparación de fondos claro, oscuro y líquido y las normas de manejo higiénico, de acuerdo con el recetario base.	Heteroevaluación	C: Los conceptos de mise en place en la preparación de fondos claro, oscuro y líquido y las normas de manejo higiénico, de acuerdo con el recetario base /Cuestionario	10%

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante integra su portafolio de evidencias con las evidencias relacionadas con la preparación de mise en place en la preparación de fondos claro, oscuro y líquido.	Coevaluación	P: El portafolio de evidencias integrado / Lista de cotejo	5%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante actividades prácticas de retroalimentación y evaluación, el estudiante demuestra sus conocimientos adquiridos preparando la mise en place de fondos claros, oscuros y líquidos, de acuerdo con el recetario base.	Autoevaluación	D: La preparación de la mise en place de fondos claros, oscuros y líquidos, de acuerdo con el recetario base. / Guía de observación	30%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El portafolio de evidencias / Lista de cotejo	5%

// SUBMÓDULO 3 Prepara salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base - 144 horas

CONTENIDO

Verifica condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina en la preparación de salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base, aplicando disposiciones de sanidad y seguridad siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción y resolviendo imprevistos en este proceso.

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- Identifica, ordena e interpreta las ideas, datos y conceptos explícitos e implícitos en un texto, considerando el contexto en el que se generó y en el que se recibe.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
- Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante identifica el programa de estudios y el plan de evaluación: contenidos, formas, criterios de trabajo y elementos que integran el portafolio de evidencias.	Heteroevaluación.	C: El programa de estudios y el plan de evaluación /Cuestionario	4%
Los estudiantes identifican y exponen sus conocimientos previos sobre la verificación de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina necesarios para la producción de salsas madres y derivadas.	Autoevaluación	D: La exposición de los conocimientos previos sobre la verificación de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina necesarios para la producción de salsas madres y derivadas / Lista de asistencia	4%
El estudiante identifica sus expectativas sobre lo que espera aprender en el contenido.	Coevaluación	C: Las expectativas del contenido / Cuestionario	2%
El estudiante elabora una investigación documental sobre las características de las instalaciones, mobiliarios y equipos de cocina necesarios para preparar salsas madres y derivadas.	Heteroevaluación	P: El informe de la investigación / Lista de cotejo	10%
El estudiante asiste a una demostración en la que identifica las características y el funcionamiento de las instalaciones, mobiliarios y equipos de cocina necesarios para preparar salsas madres y derivadas.	Autoevaluación	C: Las características de los equipos e instalaciones / Cuestionario	10%

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Los estudiantes se integran en equipos de trabajo y realizan una visita a establecimientos de alimentos y bebidas, donde observan y elaboran un reporte de las características y condiciones del equipo y mobiliario necesario para preparar salsas madres y derivadas.	Coevaluación	P: El reporte de la visita elaborado / Lista de cotejo	20%
Mediante la visita a establecimientos de alimentos y bebidas, el estudiante usa una lista de cotejo y verifica las condiciones físicas y operativas de instalaciones, mobiliarios y equipos de cocina necesarios para preparar salsas madres y derivadas.	Heteroevaluación	D: La verificación de las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina / Guía de observación	20%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante responde un cuestionario para comparar sus conocimientos previos con los adquiridos en el desarrollo del contenido: verifica las condiciones de instalaciones, mobiliario y equipo de cocina en la preparación de salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base.	Autoevaluación	C: Las características de las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina en la preparación de salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base / Cuestionario	10%
Mediante una práctica integradora, el estudiante demuestra sus conocimientos y verifica las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina necesarios para preparar salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base.	Heteroevaluación	D: La verificación de las instalaciones, mobiliario y equipo de cocina necesarios para preparar salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base / Guía de observación	15%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El portafolio de evidencias integrado / Lista de cotejo	5%

// SUBMÓDULO 3 Prepara salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base - 144 horas

CONTENIDO

Elabora requisición de insumos siguiendo instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción en la preparación de salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base y resolviendo imprevistos en este proceso.

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- Identifica, ordena e interpreta las ideas, datos y conceptos explícitos e implícitos en un texto, considerando el contexto en el que se generó y en el que se recibe.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
- Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante identifica sus conocimientos previos sobre las características de la materia prima necesaria para preparar salsas madres y derivadas y sus formas o sistemas de requerirlas considerando sus características organolépticas.	Autoevaluación.	C: Las características de la materia prima necesaria para preparar salsas madres y derivadas y sus formas o sistemas de requerirlas considerando sus características organolépticas / Cuestionario	4%
El estudiante elabora y llena un formato de requisición de materia prima para la producción de salsas y derivadas.	Coevaluación	P: El formato de requisición elaborado y llenado / Lista de cotejo	4%
El estudiante identifica y expone sus expectativas sobre lo que espera aprender en el contenido.	Coevaluación	D: La exposición de sus expectativas / Lista de asistencia	2%
Mediante una platica del tema, el estudiante identifica las características organolépticas y las cantidades de materia prima necesaria para preparar salsas madres y derivadas, considerando el número de comensales o tipo de servicio que va a ofrecer.	Heteroevaluación	C: Las características organolépticas y las cantidades de materia prima necesaria para preparar salsas madres y derivadas, considerando el número de comensales o tipo de servicio que va a ofrecer / Cuestionario	15%
El estudiante demuestra y expone el llenado correcto del formato para solicitar la requisición de materia prima de una receta que haya seleccionado.	Heteroevaluación	D: La demostración del llenado correcto del formato para solicitar la requisición de materia prima de una receta que haya seleccionado / Guía de observación	15%

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Con base en las recetas de las salsas madres y derivadas que se van a preparar en un periodo, el estudiante elabora la requisición correspondiente en el formato seleccionado, hace las observaciones, aclaraciones o modificaciones pertinentes como realimentación de su ejercicio.	Coevaluación	P: La requisición elaborada / Lista de cotejo	30%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante contesta un cuestionario en el que se comparan sus conocimientos previos con los adquiridos sobre las características de la materia prima y los procesos de su requisición .	Heteroevaluación	C: Las características de la materia prima y los procesos de su requisición / Cuestionario	5%
Los estudiantes participan en una lluvia de ideas y reflexionan sobre los elementos que influyeron positiva o negativamente en el logro de sus objetivos durante la secuencia de estudio del contenido.	Autoevaluación	D: La participación en la reflexión de los elementos que influyeron para el logro de los objetivos / Guía de observación	5%
El estudiante elabora una requisición en el formato que ha seleccionado de las recetas de las entradas que va a preparar en un evento especial.	Heteroevaluación	P: El formato elaborado, de acuerdo con la requisición correspondiente / Lista de cotejo	15%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El portafolio de evidencias / Lista de cotejo	5%

// SUBMÓDULO 3 Prepara salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base - 144 horas

CONTENIDO

Verifica características y cantidad de los insumos en la preparación de salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base, aplicando normas de manejo higiénico de los alimentos, siguiendo instrucciones, de acuerdo con los objetivos de producción y resolviendo imprevistos en este proceso.

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- Identifica, ordena e interpreta las ideas, datos y conceptos explícitos e implícitos en un texto, considerando el contexto en el que se generó y en el que se recibe.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
- Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante identifica sus conocimientos previos sobre las características organolépticas de los alimentos, las formas y técnicas de verificación, recepción y almacenamiento de los mismos, de acuerdo con la requisición solicitada y al manejo higiénico de los alimentos.	Heteroevaluación	C: Las características organolépticas de los alimentos y la verificación de las mismas / Lista de asistencia	4%
Mediante una presentación de algunos productos necesarios para la preparación de salsas madres y derivadas, el estudiante revisa la requisición y determina si cuenta con las características propias y necesarias.	Autoevaluación	C: Las características propias y necesarias de salsas madres y derivadas / Cuestionario	4%
El estudiante identifica y expone sus expectativas sobre lo que espera aprender en el contenido.	Heteroevaluación	D: La exposición de sus expectativas / Lista de asistencia	2%
El estudiante realiza una investigación documental y lleva a cabo una exposición de los procesos y formas que se utilizan en la verificación de insumos, considera cantidades y características propias, de acuerdo con la requisición y la importancia del manejo higiénico de los alimentos para su uso y conservación.	Heteroevaluación	D: La exposición de los procesos y formas que se utilizan en la verificación de insumos / Guía de observación	10%

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante actividades didácticas, los estudiantes identifican las formas y procesos de verificación de insumos. Comparten sus experiencias y retroalimentan a sus compañeros.	Coevaluación	C: Las formas y procesos de verificación / Cuestionario	10%
Los estudiantes realizan una visita guiada a una empresa de la localidad (minisúper, restaurante, frutería, entre otros), analizan en grupos de trabajo los procesos de recepción, verificación y almacenamiento de materia prima y elaboran un informe de sus resultados.	Heteroevaluación	P: El informe de resultados elaborado / Lista de cotejo	20%
El estudiante asiste a una demostración de recepción e identifica las características organolépticas de la materia prima: aceptación o rechazo de los insumos en la que se analizan las características organolépticas y las cantidades de la materia prima solicitada para preparar salsas madres y derivadas, con base en una requisición de insumos.	Heteroevaluación	C: Las características organolépticas de la materia prima / Cuestionario	20%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante elabora un mapa conceptual para observar y comparar los conocimientos previos con los adquiridos en el desarrollo del contenido.	Autoevaluación	P: El mapa conceptual elaborado / Lista de cotejo	5%
Los estudiantes participan en una lluvia de ideas y reflexionan sobre los elementos que influyeron positiva o negativamente en el logro de sus objetivos durante la secuencia de estudio del contenido.	Heteroevaluación	D: La participación en la reflexión de los elementos que influyeron para el logro de los objetivos / Guía de observación	5%
El estudiante, después de una selección previa de las recetas de salsas madres a preparar, realiza la verificación de las características de los insumos requeridos y elabora el formato correspondiente, sigue instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción.	Heteroevaluación	P: El formato elaborado para la verificar las características de los insumos / Lista de cotejo	15%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El portafolio de evidencias / Lista de cotejo	5%

// SUBMÓDULO 3 Prepara salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base - 144 horas

CONTENIDO

Almacena materias primas administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción en la preparación de salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base, resolviendo imprevistos en este proceso.

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- Identifica, ordena e interpreta las ideas, datos y conceptos explícitos e implícitos en un texto, considerando el contexto en el que se generó y en el que se recibe.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
- Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante identifica sus conocimientos previos sobre los sistemas de almacenamiento de materia prima, de acuerdo con la requisición solicitada y al manejo higiénico de los alimentos.	Heteroevaluación	C: Los sistemas de almacenamiento de materia prima, de acuerdo con la requisición solicitada y al manejo higiénico de los alimentos / Cuestionario	4%
Los estudiantes asisten a una plática con un almacenista que les explica los métodos de clasificación y almacenamiento de insumos que utiliza y elaboran un resumen de la actividad.	Autoevaluación	P: El resumen elaborado / Lista de cotejo.	4%
El estudiante identifica y expone sus expectativas sobre lo que espera aprender en el contenido.	Heteroevaluación	D: La participación en la exposición de sus expectativas / Lista de asistencia	2%
A través de una demostración, el estudiante identifica los sistemas y métodos de almacenamiento de la materia prima para salsas madres y derivadas, de acuerdo con la requisición solicitada y al manejo higiénico de los alimentos.	Heteroevaluación	C: Los sistemas y métodos de almacenamiento de la materia prima para salsas madres y derivadas / Cuestionario	30%
Los estudiantes asisten a una visita guiada a una empresa de la localidad (minisúper, restaurante, frutería, entre otras), analizan en grupos de trabajo los procesos de recepción, verificación y almacenamiento de materia prima y elaboran un informe de sus resultados.	Heteroevaluación	P: El informe de resultados / Lista de cotejo	30%

Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante contesta un cuestionario en el que se comparan sus conocimientos previos con los adquiridos sobre las características del almacenamiento de materias primas administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción en la preparación de salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base.	Heteroevaluación	C: Las características del almacenamiento de materias primas administrando los recursos disponibles, de acuerdo con los objetivos de producción en la preparación de salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base / Cuestionario	5%
Los estudiantes participan en una lluvia de ideas y reflexionan sobre los elementos que influyeron positiva o negativamente en el logro de sus objetivos durante la secuencia de estudio del contenido.	Heteroevaluación	D: La participación en la reflexión de los elementos que influyeron para el logro de los objetivos / Guía de observación	5%
El estudiante realiza una práctica de los sistemas y métodos de almacenamiento de la materia prima para salsas madres y derivadas para comprobar sus conocimientos adquiridos y elabora un reporte de los resultados que obtiene.	Coevaluación	P: El reporte elaborado / Lista de cotejo	15%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido.	Heteroevaluación	P: El Portafolio de evidencias / Lista de cotejo	5%

// SUBMÓDULO 3 Prepara salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base - 144 horas

CONTENIDO

Prepara el mise en place para la preparación de salsas madres y derivadas, de acuerdo con el recetario base optimizando la materia prima aplicando normas de manejo higiénico, administrando los recursos y resolviendo imprevistos en este proceso.

COMPETENCIAS GENÉRICAS Y DISCIPLINARES:

- Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.
- Identifica, ordena e interpreta las ideas, datos y conceptos explícitos e implícitos en un texto, considerando el contexto en el que se generó y en el que se recibe.
- Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo cómo cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
- Administra los recursos disponibles teniendo en cuenta las restricciones para el logro de sus metas.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Mediante un diagnóstico, el estudiante identifica sus conocimientos previos sobre los métodos de organizar un mise en place y específicamente sobre preparación de salsas madres y derivadas.	Heteroevaluación	C: Los conocimientos previos sobre los métodos de organizar un mise en place / Cuestionario	4%
El estudiante elabora una lista de todos los insumos y equipos necesarios para preparar salsas madres y derivadas, verifica el funcionamiento de los equipos necesarios y los ordena para simular la presentación del mise en place.	Heteroevaluación	D: La verificación y la ordenación de los equipos para simular la presentación del mise en place / Guía de observación	4%
El estudiante identifica y expone sus expectativas sobre lo que espera aprender en el contenido.	Heteroevaluación	D: La participación en la exposición de sus expectativas / Lista de asistencia	2%
Los estudiantes realizan una investigación documental, elaboran y exponen una presentación sobre los procesos y actividades que se realizan para el mise en place considerando cantidades y características propias para las salsas madres y derivadas que se van a preparar y la importancia de la estandarización para la administración de los recursos.	Heteroevaluación	D: La exposición de la presentación sobre los procesos y actividades que se realizan para el mise en place considerando cantidades y características propias para las salsas madres y derivadas que se van a preparar / Guía de observación	10%
Los estudiantes se integran en grupos de trabajo y realizan una visita guiada a una empresa de la localidad, observan las actividades que se realizan antes de ofrecer un servicio, desde la verificación de instalaciones y equipos, así como la organización de los insumos y elaboran un informe de sus resultados.	Heteroevaluación	P: El informe de resultados elaborado / Lista de cotejo	10%

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante, después de una selección previa de las recetas de salsas madres que va a preparar, organiza el mise en place, optimiza la materia prima y sigue instrucciones y procedimientos, de acuerdo con los objetivos de producción.	Heteroevaluación	D: La organización del mise en place / Guía de observación	40%
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante elabora un mapa conceptual para comparar los conocimientos previos con los adquiridos en el desarrollo del contenido.	Autoevaluación	P: El mapa conceptual elaborado / Lista de cotejo	5%
Los estudiantes participan en una lluvia de ideas y reflexionan sobre los elementos que influyeron positiva o negativamente en el logro de sus objetivos durante la secuencia de estudio del contenido.	Heteroevaluación	D: La participación en la reflexión de los elementos que influyeron para el logro de los objetivos / Guía de observación	5%
Mediante una práctica integradora, el estudiante demuestra sus conocimientos en la selección de las recetas de salsas madres a preparar y en la preparación el mise en place.	Heteroevaluación	D: La selección de recetas y la preparación del mise en place / Lista de cotejo	15%
El estudiante integra su portafolio de evidencias para la sistematización y valoración de las evidencias de desempeño, producto y conocimiento del contenido y submódulo.	Heteroevaluación	P: El Portafolio de evidencias integrado / Lista de cotejo	5%

COMITÉS INTERINSTITUCIONALES DE FORMACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA



Secretaría de Educación Pública

Subsecretaría de Educación Media Superior

Coordinación Sectorial de Desarrollo Académico

Abril, 2013.