



# EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

## SERVICIOS

## COMITÉS INTERINSTITUCIONALES DE FORMACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA

Programa de estudios  
de la Carrera Técnica

# Preparación de alimentos y bebidas

Carrera  
común

**Acuerdo**

**9/08/23**

Modalidad escolarizada  
Opción presencial



**DGETAyCM**  
Dirección General de Educación  
Técnica Agrícola y Ciencias del Mar





## **DIRECTORIO**

**Leticia Ramírez Amaya**

Secretaria de Educación Pública

**Nora Ruvalcaba Gámez**

Subsecretaria de Educación Media Superior

**Silvia Aguilar Martínez**

Coordinadora Sectorial de Fortalecimiento Académico

**Rolando de Jesús López Saldaña**

Director General de Educación Tecnológica Industrial y de Servicios

**Guillermo Antonio Solís Sánchez**

Director General de Educación Tecnológica Agropecuaria y Ciencias del Mar

**Manuel de Jesús Espino Barrientos**

Director General del Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica

**Alejandro Samuel Ramírez Colín**

Coordinador de Organismos Descentralizados Estatales de los CECyTEs



## CRÉDITOS

### COMITÉ TÉCNICO DIRECTIVO DE LA FORMACIÓN LABORAL

Silvia Aguilar Martínez / Coordinador Sectorial de Fortalecimiento Académico / COSFAC  
Brenda Georgina Lara Vázquez / Secretaria Técnica del Comité Directivo de la Educación Dual / SEMS  
Alfonso Mayo Hernández / Director Académico e Innovación Educativa / DGETI  
Dirección Académica de la DGETAyCM  
Edith Chávez Ramos / Directora de Diseño Curricular / CONALEP

### COORDINADORES DE LA EDUCACIÓN DUAL

Norma Toriz Álvarez / Enlace Institucional de Educación Dual / DGETI  
José Zenón Escobar Pérez / Responsable de la Educación Dual / DGETAyCM  
Maritza Eloína Huitrón Miranda / Coordinadora de Recursos Académicos / CONALEP  
David Díaz Vázquez / Responsable de Vinculación / CECYTE

### COORDINADOR DEL CURRÍCULUM LABORAL

Delia Carmina Tovar Vázquez / Directora de Innovación Educativa y Desarrollo Curricular / COSFAC

### COORDINADOR DEL COMITÉ PEDAGÓGICO

Adriana Hernández Fierro / COSFAC  
Miguel Ángel Mendoza Castro / DGETI  
Graciela María de la Luz Ochoa Rivas / DGCFT

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

Candy Carreón Barberena / CECYTE  
Catalina Espinosa Gómez / DGETAyCM  
Felipe Efraín Dzib Pech / DGETI  
Juan Báez Solano / DGCFT  
Ramón de Haro Llamas / DGETI  
Sofía Ivonne Macías Robles / CECYTE  
Talía Janeth Soto Téllez / DGETAyCM

### DISEÑO GRÁFICO DEL PROGRAMA DE ESTUDIOS

Jonatan Rodrigo Gómez Vargas / COSFAC

### SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Agosto, 2023.

CLAVE 3101500004-23

## **PARTICIPACIÓN DEL SECTOR PRODUCTIVO**

### **ENTREVISTAS**

Imelda Libertad Gordían González / Hotel Canto del Sol

Leticia Berenice Becerra García / Latinoamericana De Hoteles S. A de C. V. (Crown Paradise Resort)

Yazmín Ramos Zaragoza / FRIENDLY VALLARTA

Paola Mayrani Alonzo Cruz / FRIENDLY VALLARTA

Judith Juárez Ordaz / Krystal Grand Nuevo Vallarta

Alba Alvarado Dávila / Hotel Sheraton Vallarta

Sandra Olvera Bastida / KRYSTAL ALTITUDE VALLARTA

Hugo Girón Mendoza / Raintree Vacation Club

Elizabeth Curiel Bautista / Plataforma de Hoteles MX, S.A. de C.V.

Julio Rene Chávez / Crabster, Seafood&Grill, Progreso

Ma. Eugenia Rodríguez V. / Hotel Fiesta Americana Villas Acapulco

# ÍNDICE

<b>Presentación</b>	1
<b>1. Descripción general de la carrera</b>	3
1.1 Estructura curricular de la opción del bachillerato tecnológico	4
1.2 Justificación de la carrera	5
1.3 Perfil de egreso	7
1.4 Mapa de competencias laborales de la carrera de Técnico en Preparación de Alimentos y Bebidas	9
1.5 Cambios principales en los programas de estudio	10
<b>2. Módulos que integran la carrera</b>	
Módulo I Prepara bases culinarias	13
Módulo II Prepara platillos de cocina mexicana e internacional con recetario base	26
Módulo III Prepara pan y repostería	56
Módulo IV Atiende al comensal de acuerdo con el tipo de servicio	76
Módulo V Prepara bebidas	86
Recursos didácticos de la carrera	102
<b>3. Consideraciones para desarrollar los módulos en la formación laboral</b>	
Lineamientos metodológicos para la elaboración de estrategias didácticas de los submódulos	112
Estrategia didáctica sugerida	116
<b>Anexo</b>	
Habilidades para la Vida y el Trabajo	126
Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible	130

## PRESENTACIÓN

La Educación Media Superior promueve el desarrollo integral de los educandos, sus conocimientos, habilidades, aptitudes, actitudes, valores y competencias laborales, a través de aprendizajes significativos y de trayectoria. Respecto a la formación laboral que se imparte en las Instituciones de Educación Media Superior (IEMS), tiene como objetivo desarrollar competencias laborales básicas y extendidas, para el desempeño en el sector social y productivo. Por ello, la formación laboral debe responder a las necesidades de los diversos sectores, a las nuevas formas de trabajo y a las realidades del país, lo cual conlleva a la reinversión de la oferta formativa, innovación en las prácticas de enseñanza y de aprendizaje, así como en la innovación de los diseños curriculares. Para ello, se requiere identificar los factores de cambio que potenciarán las ventajas competitivas de los estudiantes y egresados, así también, fortalecer las oportunidades de empleabilidad.

Las IEMS ofrecen planes y programas de estudio de carreras técnicas afines con las necesidades regionales, del sector productivo, con la identidad y misión de su subsistema educativo. En este sentido, el componente de formación laboral se cursa a partir del segundo semestre del bachillerato tecnológico, apengándose a lo establecido en el Acuerdo número 09/08/23 por el que se establece y regula el Marco Curricular Común de la Educación Media Superior.


Conforme a lo anterior, el perfil común del estudiante se construye a partir de las competencias laborales básicas, competencias laborales extendidas, Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT) y los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible (CoCEDs), que se articulan con los aprendizajes de trayectoria del Currículo Fundamental y Currículo Ampliado, las cuales favorecen a la formación integral del estudiante para su mejor desarrollo social, laboral y personal, desde la posición de la sostenibilidad y el humanismo.

En esta versión del programa de estudios de carreras técnicas autorizadas para ser impartidas bajo la modalidad educativa escolarizada, opción presencial, tienen como eje principal de formación las estrategias centradas en el aprendizaje, el enfoque en competencias y enfoque humanista, con el fin de que se tengan los recursos metodológicos necesarios para desarrollar las competencias laborales que se especifican en los módulos y submódulos.

La Coordinación Sectorial de Fortalecimiento Académico (COSFAC) de la Subsecretaría de Educación Media Superior (SEMS), funge como coordinadora técnica de los trabajos de diseño y actualización de planes y programas de estudio, su contribución tiene como propósito articular los esfuerzos interinstitucionales de la DGETI, DGETAyCM, CONALEP, CECyTE y DGCFT, para avanzar hacia esquemas cada vez más cercanos a la dinámica productiva del país.

Estos programas de estudio se integran de cuatro apartados generales:

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



Cada uno de los módulos que integran el programa de estudios de la carrera técnica tiene competencias laborales 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 2018), además de la relación de las ocupaciones según el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO-2019), las cuales serán un referente para llevar a cabo la planeación didáctica, así como sugerir los espacios laborales en donde el egresado podrá demostrar sus competencias en el sector productivo.

# 1

## Descripción general de la carrera





## 1.2 Justificación de la carrera


El currículum laboral tienen como objetivo desarrollar en las y los estudiantes competencias laborales básicas y competencias laborales extendidas, que les permitan aplicar en forma integrada los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores con responsabilidad y autonomía para desenvolverse en contextos específicos del desarrollo personal, académico, social y profesional en situaciones de la vida común, de estudio o trabajo a lo largo de la vida, en el contexto local, regional y nacional.

La carrera de Técnico en Preparación de alimentos y bebidas proporciona al estudiante la formación en competencias para preparar de bases culinarias, platillos de cocina mexicana e internacional con recetario base, pan, repostería y bebidas, así como, atender al comensal de acuerdo con el tipo de servicio. Todas estas competencias posibilitan al egresado su incorporación al mundo laboral, continuar su trayectoria educativa o desarrollar procesos productivos independientes, de acuerdo con sus intereses profesionales o las necesidades en su entorno social; facilitando al egresado su incorporación al mundo laboral en: sitios de inserción como restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida, preparación de pescados, mariscos, antojitos, así como alimentos para llevar; servicios de comedor para empresas e instituciones, elaboración de pan, gelatinas, tamales, pasteles; preparación de frituras y elotes para su consumo inmediato en el mismo lugar o para llevar, cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares, centros nocturnos, discotecas y similares; para desempeñarse como cocineros, ayudantes en la preparación de alimentos, cantineros, meseros, así como trabajadores en la elaboración de pan, tortillas, repostería, productos de cereales y harina, productos a base de azúcar, chocolate y confitería; o en el desarrollo de procesos productivos independientes, de acuerdo con sus intereses profesionales y necesidades de su entorno social.

A la par de la formación en competencias, el estudiantado fortalecerá Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT) que les permite aprender, tomar decisiones informadas y ejercer derechos para llevar una vida sana, productiva y convertirse en agentes de cambio. Así como, empleará para el logro de las competencias laborales Conceptos Centrales para la Educación del Desarrollo Sostenible (CoCEDs) que contribuyen a la formación de un pensamiento holista, crítico y sistémico de las y los estudiantes, el cual coadyuva a la generación de soluciones socialmente aceptables, ambientalmente amigables y económicamente viables, así como la apropiación de estilos de vida sostenible en la comunidad educativa.

La carrera de Técnico en Preparación de alimentos y bebidas desarrolla en la y el estudiante las siguientes competencias laborales:

- Prepara bases culinarias
- Prepara platillos de cocina mexicana e internacional con recetario base
- Prepara pan y repostería
- Atiende al comensal de acuerdo con el tipo de servicio
- Prepara bebidas



El inicio de la formación laboral se da a partir del segundo semestre y se concluye en el sexto, los primeros tres módulos de la carrera técnica tienen una duración de 272 horas cada uno, y los dos últimos de 192, un total de 1200 horas de formación laboral con mediación docente y 300 horas de estudio independiente. Cabe destacar que los módulos de formación laboral tienen carácter transdisciplinario, por cuanto corresponden con objetos y procesos de transformación que implica la integración de saberes de distintas disciplinas.

### 1.3 Perfil de egreso

La formación que ofrece la carrera de Técnico en Preparación de alimentos y bebidas permite al egresado, a través de la articulación de saberes de diversos campos, realizar actividades dirigidas a la preparación de entradas, platillos de cocina mexicana e internacional, pan y repostería de acuerdo con la receta estándar y el presupuesto, preparación de bebidas y cocteles nacionales e internacionales, así como, la preparación del servicio y atención al comensal en eventos conforme al protocolo.

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


- Prepara bases culinarias
- Prepara platillos de cocina mexicana e internacional con recetario base
- Prepara pan y repostería
- Atiende al comensal de acuerdo con el tipo de servicio
- Prepara bebidas

Además, se presentan las Habilidades para la Vida y el Trabajo agrupadas en cuatro dimensiones, que enriquecen el perfil de egreso del bachiller.

1. Empoderamiento: Regulación de emociones, Autoconocimiento y Comunicación.
2. Empleabilidad: Logro de metas, Autonomía y Toma de decisiones.
3. Aprendizaje: Resolución de problemas, Mentalidad de crecimiento y Creatividad.
4. Ciudadanía: Trabajo en equipo y colaboración, Conciencia social y Empatía.

De la misma manera, los egresados serán capaces de aplicar los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible (CoCEDs), en la generación de soluciones socialmente aceptables, ambientalmente amigables y económicamente viables, así como en la apropiación de estilos de vida sostenible en los contextos donde se desenvuelvan.

1. Nexos Agua - Energía - Alimentación.
2. Servicios ecosistémicos.
3. Sistemas socioecológicos.
4. Economía ecológica.



---

Es importante recordar que en este modelo educativo el egresado de la educación media superior fortalece conocimientos y experiencias adquiridos en el Currículum Fundamental y el Currículum Ampliado, a partir de la contribución de las competencias que adquiere del Currículum Laboral, y no en forma aislada e individual, sino a través de una propuesta de formación integral desde el Programa Aula, Escuela y Comunidad (PAEC).

## 1.4 Mapa de competencias laborales de la carrera de Técnico en Preparación de alimentos y bebidas

### Módulo

I

#### **Prepara bases culinarias**

Submódulo 1 - Corta vegetales, frutas, carnes y productos del mar con base en el estándar establecido  
Submódulo 2 - Prepara entradas de acuerdo con la receta estándar y el presupuesto

### Módulo

II

#### **Prepara platillos de cocina mexicana e internacional con recetario base**

Submódulo 1 - Prepara platillos de cocina mexicana con recetario base  
Submódulo 2 - Prepara platillos de cocina internacional con recetario base

### Módulo

III

#### **Prepara pan y repostería**

Submódulo 1 - Prepara pan con recetario base  
Submódulo 2 - Prepara repostería con recetario base

### Módulo

IV

#### **Atiende al comensal de acuerdo con el tipo de servicio**

Submódulo 1 - Prepara el servicio de atención al comensal conforme al protocolo y etiqueta  
Submódulo 2 - Atiende al comensal en eventos

### Módulo

V

#### **Prepara bebidas**

Submódulo 1 - Prepara bebidas y cocteles internacionales  
Submódulo 2 - Prepara bebidas nacionales

## 1.5 Cambios principales en los programas de estudio

El **currículum laboral** tienen como objetivo desarrollar en los estudiantes competencias laborales básicas y competencias laborales extendidas, que les permitan aplicar en forma integrada los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores con responsabilidad y autonomía para desenvolverse en contextos específicos del desarrollo personal, académico, social y profesional en situaciones de la vida común, de estudio o trabajo a lo largo de la vida.

### 1. Competencias laborales

Se definen como la capacidad para aplicar conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores en el desarrollo personal, académico, social y profesional en situaciones de la vida común, de estudio o trabajo. Las competencias pueden describirse en términos de responsabilidades y autonomía, para desenvolverse en contextos específicos y diversos a lo largo de la vida.

#### Competencia laboral básica


Capacidad para aplicar conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores en el desarrollo personal, académico, social y profesional en situaciones de la vida común, de estudio o trabajo para que el estudiantado desarrolle la formación elemental o básica para el trabajo, que les permite desempeñar funciones laborales de nivel dos de competencia, aplicando soluciones a problemas simples en contextos conocidos y específicos. Tienen validez oficial dentro del Sistema Educativo Nacional (SEN), lo cual se expresa con la emisión del documento que acredita su formación.

#### Competencia laboral extendida

Capacidad para aplicar conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores en el desempeño de funciones laborales de grado de complejidad de nivel tres de competencia, aplicando procedimientos técnicos específicos. Tienen validez oficial dentro del SEN, lo cual se expresa con la emisión del certificado de estudios y título que acreditan su formación.

### 2. Proceso para la formación en competencias

El proceso de formación se lleva a cabo con el enfoque por competencias, se desarrolla en escenarios cercanos a los laborales y sociales mediante métodos, estrategias, técnicas, recursos, materiales didácticos, actividades y prácticas, que desarrollen en el estudiantado capacidades para integrarse en la sociedad como ciudadanos y trabajadores. Está conformado por las actividades clave, el desarrollo de



la competencia y la transversalidad de saberes y experiencias adquiridos mediante el Currículum Fundamental, Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, y los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible.

### **3. Actividades clave de la competencia laboral**

Hacen referencia a los aprendizajes esperados de conocimientos (saber), habilidades (saber hacer) y actitudes (saber ser) fundamentales requeridos al demostrar una competencia laboral, deben ser observables, evaluables, relevantes y factibles de lograr en un contexto de aprendizaje tanto en la escuela como en la empresa.

### **4. Desarrollo de la competencia**

Actividades ordenadas didácticamente que responden a una lógica formativa para la adquisición de la competencia laboral. Está integrada de conocimientos (saber), habilidades (saber hacer) y actitudes (saber ser), así como de las Habilidades para la Vida y el Trabajo, y los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible; teniendo en cuenta las características del estudiante y el contexto (aula, escuela y comunidad-empresa), así como los métodos, técnicas, recursos, insumos, herramientas, equipos, normatividad y aquellas condiciones que permita adquirir la competencia y evidenciar el aprendizaje.

### **5. Transversalidad curricular**

Articulación de contenidos esenciales del Currículum Fundamental, del Currículum Ampliado, así como con las Habilidades para la Vida y el Trabajo, y los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible (CoCEDs). Ver Anexo 1

Se seleccionan bajo los criterios de pertinencia y relevancia que permiten la ejecución y demostración de las actividades clave para el logro de la competencia laboral, considerando el tiempo y recursos disponibles.



# 2

**Módulos que integran  
la carrera**

# MÓDULO I

## PREPARA BASES CULINARIAS

272 horas

### Información General

#### // SUBMÓDULO 1

Corta vegetales, frutas, carnes y productos del mar con base en el estándar establecido

112 horas

#### // SUBMÓDULO 2

Prepara entradas de acuerdo con la receta estándar y el presupuesto

160 horas

### OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2019)

5111 Cocineros.  
9411 Ayudantes en la preparación de alimento.

### SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIÁN-2018)

722511 Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.  
722512 Restaurantes con servicio de preparación de pescados y mariscos.  
722513 Restaurantes con servicio de preparación de antojitos.  
722310 Servicios de comedor para empresas e instituciones.

















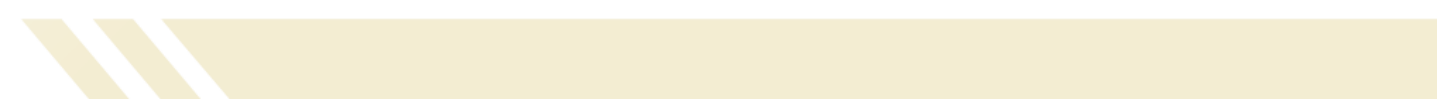
### ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum laboral con el Currículum fundamental, el Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible 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. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas demostrativas, guiadas, supervisadas y autónomas, que permitan arrojar evidencias del logro de las competencias laborales.

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
SI	Prepara mise en place	<p>Identifica el platillo, clasificación, procedimiento, porciones, tiempo, ingredientes, cantidades, unidad de medida, utensilios, equipo, técnicas culinarias, presentación, puntos críticos en la receta estándar, tomando decisiones responsables.</p> <p>Organiza el espacio planificando sus tiempos para el logro del objetivo desinfectando el área de trabajo, verificando el funcionamiento del equipo, respetando las normas de seguridad e higiene y fomentando hábitos saludables.</p> <p>Selecciona la cantidad de la materia prima en las unidades de medidas requeridas considerando las características organolépticas, atendiendo la receta estándar y las normas vigentes de seguridad e higiene.</p>		La preparación del mise en place considerando la receta estándar y normas de seguridad e higiene / Guía de observación



SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S1	Realiza cortes en vegetales, frutas, carnes y productos del mar	<p>Identifica el tipo de corte requerido en la receta estándar solucionando problemas durante el proceso.</p> <p>Aplica técnicas de cortes en proteínas, frutas, verduras y productos del mar, conforme a los requerimientos de la receta estándar con conductas éticas y considerando las normas vigentes de seguridad e higiene procurando condiciones deseables de salud.</p>		La aplicación de técnicas de corte en proteínas, frutas, verduras y productos del mar considerando la receta estándar. / Guía de observación.
S2	Prepara entradas frías de acuerdo con la receta estándar y el presupuesto	<p>Prepara mise en place planificando tiempos para la elaboración de fondos, salsas madre y derivadas; considerando unidades, cantidades, porciones, de acuerdo con la receta estándar requerida, optimizando el presupuesto.</p> <p>Realiza cortes en vegetales, frutas, carnes y productos del mar de acuerdo con la receta estándar, siguiendo normas de seguridad e higiene atendiendo el cuidado físico, corporal y el bienestar emocional afectivo, solucionando problemas en el proceso.</p> <p>Prepara fondos, salsas madre y derivadas de cocina realizando la transformación de la materia prima de acuerdo con la receta estándar; estableciendo relaciones sanas y armónicas.</p> <p>Monta entradas frías de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las normas de seguridad e higiene y mostrando autoconfianza, creatividad e innovación.</p>	La entrada fría preparada de acuerdo con la receta estándar / Rúbrica	



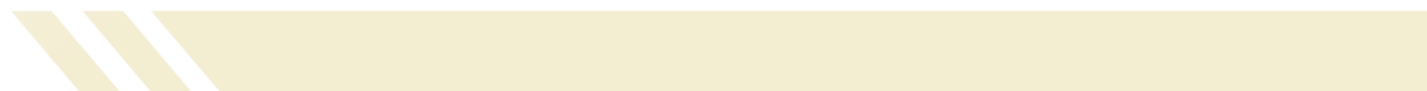


SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>Presenta mencionando los antecedentes histórico-culturales las entradas frías con fondos, salsas madre y derivadas de cocina de acuerdo con la receta estándar y considerando las necesidades de salud del comensal y una actitud creativa.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del platillo.</p>		
S2	Prepara entradas calientes de acuerdo con la receta estándar y el presupuesto	<p>Prepara mise en place planificando tiempos para la elaboración de fondos, salsas madre y derivadas; considerando unidades, cantidades, porciones, de acuerdo con la receta estándar requerida, optimizando el presupuesto.</p> <p>Realiza cortes en vegetales, frutas, carnes y productos del mar de acuerdo con la receta estándar, siguiendo normas de seguridad e higiene atendiendo el cuidado físico, corporal y el bienestar emocional afectivo, solucionando problemas en el proceso.</p> <p>Prepara fondos, salsas madre y derivadas de cocina realizando la transformación de la materia prima de acuerdo con la receta estándar; estableciendo relaciones sanas y armónicas.</p> <p>Monta entradas calientes de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las normas de seguridad e</p>	La entrada caliente presentada de acuerdo con receta estándar / Rúbrica	





SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>higiene y mostrando autoconfianza, creatividad e innovación.</p> <p>Presenta mencionando los antecedentes histórico-culturales las entradas frías con fondos, salsas madre y derivadas de cocina de acuerdo con la receta estándar y considerando las necesidades de salud del comensal y una actitud creativa.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del platillo con empatía.</p>		



**FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO**

Estándar de Manejo Higiénico de los Alimentos, Distintivo <https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejo-higienico-de-los-alimentos-distintivo-h>

Franco, L. A. (2004). *Administración de la empresa restaurantera*. México: Trillas.

INACAP. (2015). *Taller de Técnicas Básicas de Cocina*. Chile. Recuperado el 06 de 2023, de chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcglclefindmkaj/http://www.inacap.cl/web/material-apoyo-cedem/alumno/Gastronomia/Manual/Manual-Taller-de-Tecnicas-Basicas-de-Cocina.pdf

Larousse. (2014). *El Pequeño Larousse Gastronomique en Español*. Francia: Larousse.

NOM-251-SSA1-2009 <https://dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>

Paredes, Y. R. (2014). *Bases culinarias*. España: Academica española.

Villegas, A. (2019). *Ciencias de la gastronomía: Teoría y método*. México: Ediciones Urano México.

Whight, J. (2017). *Guía completa de las técnicas culinarias*. Francia: Blume.

Youshimatz, Nava A. (2006). *Control de costos de alimentos y bebidas*. México: Trillas.

## MÓDULO II

### PREPARA PLATILLOS DE COCINA MEXICANA E INTERNACIONAL CON RECETARIO BASE

272 horas

#### Información General

##### // SUBMÓDULO 1

Prepara platillos de cocina mexicana con recetario base

144 horas

##### // SUBMÓDULO 2

Prepara platillos de cocina internacional con recetario base

128 horas

#### OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO 2019)

5111	Cocineros.
9411	Ayudantes en la preparación de alimento.

#### SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2018)

722511	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.
722512	Restaurantes con servicio de preparación de pescados y mariscos.
722513	Restaurantes con servicio de preparación de antojitos.
722310	Servicios de comedor para empresas e instituciones.











































**ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE**

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum laboral con el Currículum fundamental, el Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible 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. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas demostrativas, guiadas, supervisadas y autónomas, que permitan arrojar evidencias del logro de las competencias laborales.

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S1	Prepara platillos regionales de México	<p>Identifica los principales ingredientes, entre ellos los endémicos, métodos y técnicas en la preparación de platillos tradicionales de la región, a través del tiempo, resaltando la multiculturalidad del país.</p> <p>Prepara mise en place planificando tiempos para la elaboración de platillos de la cocina mexicana, considerando unidades, cantidades y porciones, de acuerdo con la receta estándar requerida, optimizando el presupuesto.</p> <p>Realiza cortes en vegetales, frutas, carnes y productos del mar de acuerdo con la receta estándar, siguiendo normas de seguridad e higiene.</p> <p>Prepara alimentos aplicando métodos y técnicas culinarias de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las instrucciones y las normas de</p>	Los platillos regionales de México presentados de acuerdo con la receta estándar / Rúbrica	



SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>seguridad e higiene, respetando la interacción entre los componentes sociales.</p> <p>Monta platillos de acuerdo con la receta estándar, considerando los rasgos culturales de la región, siguiendo las normas de seguridad e higiene y mostrando una actitud creativa.</p> <p>Presenta platillos regionales de México mencionando los antecedentes histórico-culturales de acuerdo con la receta estándar, considerando los rasgos culturales de la región, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del platillo.</p>		
S1	Elabora dulces típicos de México	<p>Identifica los principales ingredientes, entre ellos los endémicos, métodos y técnicas en la preparación de dulces típicos de México, considerando valores, pensamientos, necesidades y emociones propias.</p> <p>Prepara mise en place planificando tiempos para la elaboración de dulces típicos de México, considerando unidades, cantidades, porciones, de acuerdo con la receta estándar requerida, optimizando el presupuesto.</p>	Los dulces típicos de México presentados de acuerdo con la receta estándar / Rúbrica	





SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>Prepara dulces aplicando métodos y técnicas culinarias de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las instrucciones y las normas de seguridad e higiene, respetando la relación con los componentes sociales.</p> <p>Presenta dulces de México mencionando los antecedentes histórico- culturales de acuerdo con la receta estándar, considerando los rasgos culturales de la región, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del platillo.</p>		
S2	Prepara platillos representativos del continente europeo	<p>Identifica los principales ingredientes, entre ellos los endémicos, métodos y técnicas en la preparación de platillos tradicionales, a través del tiempo, resaltando la multiculturalidad de los países que integran el continente europeo.</p> <p>Prepara mise en place planificando tiempos para la elaboración de platillos de la cocina europea, considerando unidades, cantidades, porciones, de acuerdo con la receta estándar requerida, optimizando el presupuesto.</p> <p>Realiza cortes en vegetales, frutas, carnes y productos del mar de acuerdo con la receta</p>	Los platillos representativos del continente europeo presentados de acuerdo con la receta estándar / Rúbrica	





SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>estándar, siguiendo normas de seguridad e higiene.</p> <p>Prepara alimentos aplicando métodos y técnicas culinarias de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las instrucciones, y las normas de seguridad e higiene, respetando la interacción entre los componentes sociales.</p> <p>Monta platillos de acuerdo con la receta estándar, considerando los rasgos culturales de los países que integran al continente europeo, siguiendo las normas de seguridad e higiene y mostrando una actitud creativa.</p> <p>Presenta platillos representativos del continente europeo mencionando los antecedentes histórico- culturales de acuerdo con la receta estándar, considerando los rasgos culturales de la región, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del platillo.</p>		
S2	Prepara platillos representativos del continente asiático	Identifica los principales ingredientes, entre ellos los endémicos, métodos y técnicas en la preparación de platillos tradicionales de la región, a través del tiempo, resaltando la	Los platillos representativos del continente asiático presentados de	





SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>multiculturalidad de los países que integran el continente asiático.</p> <p>Realiza cortes en vegetales, frutas, carnes y productos del mar de acuerdo con la receta estándar, siguiendo normas de seguridad e higiene.</p> <p>Prepara alimentos aplicando métodos y técnicas culinarias de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las instrucciones, y las normas de seguridad e higiene, respetando la interacción entre los componentes sociales.</p> <p>Monta platillos de acuerdo con la receta estándar, considerando los rasgos culturales de los países que integran al continente asiático, siguiendo las normas de seguridad e higiene y mostrando una actitud creativa.</p> <p>Presenta platillos representativos del continente asiático mencionando los antecedentes histórico- culturales de acuerdo con la receta estándar, considerando los rasgos culturales de la región, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del platillo.</p>	acuerdo con la receta estándar / Rúbrica	



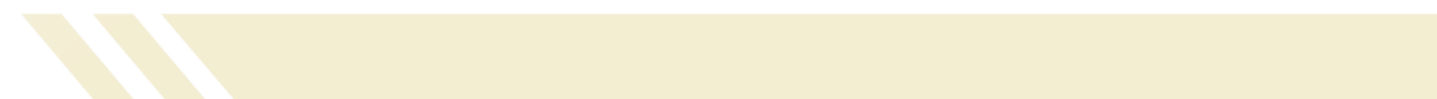


SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S2	Prepara platillos representativos del continente africano	<p>Identifica los principales ingredientes, entre ellos los endémicos, métodos y técnicas en la preparación de platillos tradicionales de la región, a través del tiempo, resaltando la multiculturalidad de los países que integran el continente africano.</p> <p>Prepara mise en place planificando tiempos para la elaboración de platillos de la cocina africana considerando unidades, cantidades, porciones, de acuerdo con la receta estándar requerida, optimizando el presupuesto.</p> <p>Realiza cortes en vegetales, frutas, carnes y productos del mar de acuerdo con la receta estándar, siguiendo normas de seguridad e higiene.</p> <p>Prepara alimentos aplicando métodos y técnicas culinarias de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las instrucciones, y las normas de seguridad e higiene, respetando la relación con los componentes sociales.</p> <p>Monta platillos de acuerdo con la receta estándar, considerando los rasgos culturales de los países que integran al continente africano, siguiendo las normas de seguridad e higiene y mostrando una actitud creativa.</p> <p>Presenta platillos representativos del continente africano mencionando los antecedentes histórico-culturales de acuerdo con la receta estándar,</p>	Los platillos representativos del continente africano presentados de acuerdo con la receta estándar / Rúbrica	





SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>considerando los rasgos culturales de la región, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del platillo.</p>		
S2	Preparar platillos representativos del continente americano	<p>Identifica los principales ingredientes, entre ellos los endémicos, métodos y técnicas en la preparación de platillos tradicionales de la región, a través del tiempo, resaltando la multiculturalidad de los países que integran el continente americano.</p> <p>Prepara mise en place planificando tiempos para la elaboración de platillos de la cocina americana considerando unidades, cantidades, porciones, de acuerdo con la receta estándar requerida, optimizando el presupuesto.</p> <p>Realiza cortes en vegetales, frutas, carnes y productos del mar de acuerdo con la receta estándar, siguiendo normas de seguridad e higiene.</p> <p>Prepara alimentos aplicando métodos y técnicas culinarias de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las instrucciones, y las normas de</p>	Los platillos representativos del continente americano presentados de acuerdo con la receta estándar / Rúbrica	







SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>seguridad e higiene, respetando la interacción entre los componentes sociales.</p> <p>Monta platillos de acuerdo con la receta estándar, considerando los rasgos culturales de los países que integran al continente americano, siguiendo las normas de seguridad e higiene y mostrando una actitud creativa.</p> <p>Presenta platillos representativos del continente americano mencionando los antecedentes histórico- culturales de acuerdo con la receta estándar, considerando los rasgos culturales de la región, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del platillo.</p>		
S2	Prepara platillos representativos de Oceanía	<p>Identifica los principales ingredientes, entre ellos los endémicos, métodos y técnicas en la preparación de platillos tradicionales, a través del tiempo, resaltando la multiculturalidad de los países que integran el continente de Oceanía.</p> <p>Prepara mise en place planificando tiempos para la elaboración de platillos de la cocina de Oceanía, considerando unidades, cantidades, porciones, de</p>	Los platillos representativos de Oceanía presentados de acuerdo con la receta estándar / Rúbrica	





SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>acuerdo con la receta estándar requerida, optimizando el presupuesto.</p> <p>Realiza cortes en vegetales, frutas, carnes y productos del mar de acuerdo con la receta estándar, siguiendo normas de seguridad e higiene.</p> <p>Prepara alimentos aplicando métodos y técnicas culinarias de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las instrucciones, y las normas de seguridad e higiene, respetando la interacción entre los componentes sociales.</p> <p>Monta platillos de acuerdo con la receta estándar, considerando los rasgos culturales de los países que integran al continente de Oceanía, siguiendo las normas de seguridad e higiene y mostrando una actitud creativa.</p> <p>Presenta platillos representativos del continente de Oceanía mencionando los antecedentes histórico- culturales de acuerdo con la receta estándar, considerando los rasgos culturales de la región, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del platillo.</p>		



**FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO**

Abdel Alaoui (2023). *Choukran*. Editorial: Blume.

Aguilar-Meléndez, A. (2019). *Los chiles que le dan sabor al mundo*. IRD Éditions.

Alcobendas Miguel (2014). *La cocina de Marruecos*. Editorial ARGUVAL.

Arronte, M. C. (2015). México: *Gastronomía*. México: Phaidon Press.

Barber, Kimiko, Takemura, Hiroki(2011). *Sushi técnica y sabor*. Barcelona España: Blume.

Berazategui, M. (2009). *Larousse la cocina*. México: Larousse S.A de C.V.

Campollo Rosas , S., & Campollo Ros, B. (2018). *México a Través de sus Salsas, Libro de Recetas, Salsas Mexicanas, Recetas Originales*. México: Cinco Pollos.

Cheepchaiissara, Oi (2011). *200 Platos tailandeses*. Barcelona España: Blume.

*Cocina mexicana y cocinas regionales de México*. (20 de 07 de 2022). Obtenido de Sistema de información cultural (SIC): [https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table\\_id=12](https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=gastronomia&table_id=12)

Frunz, J. L. (2020). *La Química y la Cocina*. México: Fondo de Cultura Económica.

Imani Akintola (2021). *El completo libro de cocina africana: Las más deliciosas e importantes recetas de África Para principiantes y avanzados y cualquier dieta*. 2021. Editorial Independently published.

Kennedy, D. (2012). *Cocina esencial de México*. México: Océano.

## FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO

Kylie Hogen, Rafael Oviedo (2021). *El libro de cocina del verano australiano: Recetas fáciles y auténticas para los días de calor de Australia y Nueva Zelanda*. Editorial: Independently published.

Lin Peyong-Gabriel, García Noblejas (2009). *Cocina china para occidentales*. Barcelona España: Oceano ámbar.

M. de flores, G. (2008). *Las cocinas de Europa*. México: Trillas.

Martínez, M. (2022). *La cocina casera mexicana*. Quarto Publishing Group USA. Obtenido de [https://issuu.com/innemartino/docs/a\\_edicion\\_especial\\_recetario\\_de\\_coc](https://issuu.com/innemartino/docs/a_edicion_especial_recetario_de_coc)

Matos Moctezuma, E., Attolini Lecón, A., Iturriaga, J., & Espinoza de la Mora, D. M. (2022). *México, Gastronomía y Civilización*. Mexico: Fundación BBVA.

Muñoz Zurita, R. (2012). *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. Larousse.

NOM-251-SSA1-2009 <https://dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>

Pavez, A. & Recart, C. (2019). *Sabores de América*. Chile: Amanutra.

Wright J. y Treuillè E. (2017). *Guía Completa de las Técnicas Culinarias, Le Cordon Blue*, Editorial Diana, Italia.

Zurdo A. (2020). *Comiendo en las calles de Asia*. México: Grijalbo.

## MÓDULO III

### PREPARA PAN Y RESPOSTERIA

272 horas

#### Información General

##### // SUBMÓDULO 1

Prepara panadería con recetario base

128 horas

##### // SUBMÓDULO 2

Prepara repostería con recetario base

144 horas

#### OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2019)

7513 Trabajadores en la elaboración de pan, tortillas, repostería y otros productos de cereales y harina.  
7515 Trabajadores en la elaboración de productos a base de azúcar, chocolate y confitería.

#### SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIÁN-2018)

31181 Elaboración de pan y otros productos de panadería.  
311812 Panificación tradicional.  
722518 Restaurantes que preparan otro tipo de alimentos para llevar, y a la preparación de alimentos como gelatinas, tamales, pasteles y pan casero, frituras y elotes, para su consumo inmediato en el mismo lugar o para llevar.



























### ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum laboral con el Currículum fundamental, el Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible 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. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas demostrativas, guiadas, supervisadas y autónomas, que permitan arrojar evidencias del logro de las competencias laborales.

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S1	Prepara pan a base de masa salada	<p>Identifica el tipo de pan, procedimiento, porciones, tiempo, ingredientes, cantidades, unidad de medida, utensilios, equipo, técnicas culinarias, presentación y puntos críticos en la receta estándar, llenando el formato respectivo para la requisición de insumos y tomando decisiones responsables.</p> <p>Organiza el espacio planificando sus tiempos para el logro del objetivo desinfectando el área de trabajo, verificando el funcionamiento del equipo, respetando las normas de seguridad e higiene y fomentando hábitos saludables.</p> <p>Selecciona la cantidad de la materia prima en las unidades de medidas requeridas considerando las características organolépticas, atendiendo la receta estándar y las normas vigentes de seguridad e higiene.</p>	El pan presentado y almacenado de acuerdo con la receta estándar y aplicando normas de seguridad e higiene / Rúbrica	



SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>Mezcla ingredientes de acuerdo con el tipo de pan, siguiendo la receta estándar y aplicando las normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Amasa la masa siguiendo la receta estándar y aplicando las normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Fermenta la masa considerando el tipo de levadura y las características del lugar, siguiendo la receta estándar, y aplicando las normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Moldea la masa de acuerdo con el tipo de pan, siguiendo la receta estándar, considerando el tiempo de reposo para su maduración, aplicando las normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Hornea el pan, precalentando el horno, monitoreando temperatura y humedad y tiempos de cocción, de acuerdo con la receta estándar y siguiendo las normas de seguridad e higiene, optimizando recursos energéticos y respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Monta el tipo de pan de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las normas de seguridad e higiene y mostrando autoconfianza, creatividad e innovación.</p>		





SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>Presenta el pan mencionado los antecedentes histórico-culturales de acuerdo con la receta estándar y considerando las necesidades de salud del comensal y una actitud creativa.</p> <p>Almacena pan considerando el tiempo de reposo y temperatura aplicando normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del platillo con empatía.</p>		
S1	Prepara pan a base de masa dulce	<p>Identifica el tipo de pan, procedimiento, porciones, tiempo, ingredientes, cantidades, unidad de medida, utensilios, equipo, técnicas culinarias, presentación y puntos críticos en la receta estándar, llenando el formato respectivo para la requisición de insumos y tomando decisiones responsables.</p> <p>Organiza el espacio planificando sus tiempos para el logro del objetivo desinfectando el área de trabajo, verificando el funcionamiento del equipo, respetando las normas de seguridad e higiene y fomentando hábitos saludables.</p>	El pan presentado y almacenado de acuerdo con receta estándar y siguiendo las normas de seguridad e higiene / Rúbrica	





SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>Selecciona la cantidad de la materia prima en las unidades de medidas requeridas considerando las características organolépticas, atendiendo la receta estándar y las normas vigentes de seguridad e higiene.</p> <p>Mezcla ingredientes de acuerdo con el tipo de pan, siguiendo la receta estándar y aplicando las normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Prepara, elabora la masa siguiendo la receta estándar y aplicando las normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Fermenta la masa considerando el tipo de levadura y las características del lugar, siguiendo la receta estándar, y aplicando las normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Moldea la masa de acuerdo con el tipo de pan, siguiendo la receta estándar, considerando el tiempo de reposo para su maduración, aplicando las normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Hornea el pan, precalentando el horno, monitoreando temperatura y humedad y tiempos de cocción, de acuerdo con la receta estándar y siguiendo las normas de seguridad e higiene,</p>		



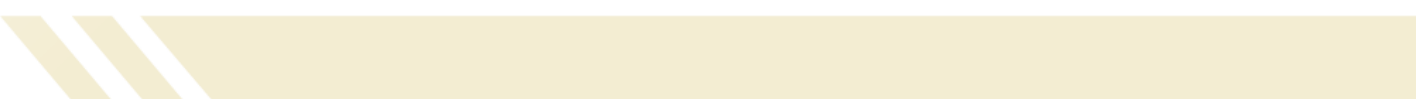


SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>optimizando recursos energéticos y respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Monta el tipo de pan de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las normas de seguridad e higiene y mostrando autoconfianza, creatividad e innovación.</p> <p>Presenta el pan mencionado los antecedentes histórico-culturales, de acuerdo con la receta estándar y considerando las necesidades de salud del comensal y una actitud creativa.</p> <p>Almacena pan considerando el tiempo de reposo y temperatura aplicando normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del platillo con empatía</p>		
S2	Prepara masas, pastas y rellenos para repostería	<p>Identifica el tipo de repostería, procedimiento, porciones, tiempo, ingredientes, cantidades, unidad de medida, utensilios, equipo, técnicas culinarias, presentación y puntos críticos en la receta estándar, llenando el formato respectivo para la requisición de insumos y tomando decisiones responsables.</p> <p>Organiza el espacio planificando sus tiempos para el logro del objetivo desinfectando el área de</p>	Las masas, pastas y rellenos considerando la receta estándar y las normas de seguridad e higiene / Rúbrica	





SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>trabajo, verificando el funcionamiento del equipo, respetando las normas de seguridad e higiene y fomentando hábitos saludables</p> <p>Selecciona la cantidad de la materia prima considerando las características organolépticas, atendiendo la receta estándar y las normas vigentes de seguridad e higiene.</p> <p>Identifica el tipo de postre requerido en la receta estándar solucionando problemas durante el proceso.</p> <p>Aplica técnicas de repostería de acuerdo con los requerimientos de la receta estándar con conductas éticas y considerando las normas vigentes de seguridad e higiene conservando condiciones deseables de salud.</p>		
S2	Decora repostería de acuerdo con la receta base	<p>Monta el tipo de repostería de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las normas de seguridad e higiene y mostrando autoconfianza, creatividad e innovación.</p> <p>Presenta la repostería mencionando los antecedentes histórico-culturales, de acuerdo con la receta estándar y considerando las necesidades de salud del comensal y una actitud creativa.</p> <p>Almacena el tipo de repostería considerando el tiempo de reposo y temperatura aplicando normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p>	El postre presentado y almacenado de acuerdo con receta estándar y las normas de seguridad e higiene / Rúbrica	





SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del platillo con empatía.		



**FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO**

Balaguet O. (2006). *La cocina de los Postres*. Montagud Editores. Barcelona.

Barcena Gonzalez, C. (2010). *Delicias de la repostería mexicana*. Rtm.

Beranbaum, R. L. (2020). *La biblia de los pasteles*. RBA Libros.

Duytsche, Y. (2007). *Diversiones Dulces*. Montagud Editores. Barcelona.

France, C. (2017). *Repostería y panadería*. Paso a Paso. Inglaterra: Parragon Book.

Girone, G. (2009). *La panadería. Manual práctico de la fabricación de toda clase de pan*. (1 ed.). Maxtor.

Gisslen, W. (2008). *Panadería y Repostería para Profesionales*. Limusa.

MF1781\_3 - *Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería*. (2015). (n.p.): Editorial Elearning, S.L.

NOM-251-SSA1-2009 <https://dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>

Prandoni, A., & Gianotti, S. (2013). *Locos por... el pan*. De Vecchi Ediciones.

Quiroz, I. (2019). *Panes mexicanos*. Ed. Larousse, México.

Tejero, F. (2006). *El Libro de dos Maestros Panaderos*. Barcelona: Montagud Editores Sa.

Teubner, C. / Wolter, A. (2007). *El Gran Libro de la Repostería*. Everest Internacional



## MÓDULO IV

### ATIENDE AL COMENSAL DE ACUERDO CON EL TIPO DE SERVICIO

192 horas

#### Información General

##### // SUBMÓDULO 1

Prepara el servicio de atención al comensal conforme al protocolo y etiqueta

80 horas

##### // SUBMÓDULO 2

Atiende al comensal en eventos

112 horas

#### OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2019)

5116 Meseros.

#### SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2018)

722511 Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.  
722512 Restaurantes con servicio de preparación de pescados y mariscos.  
722515 Cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares.  
722519 Servicios de preparación de otros alimentos para consumo inmediato.











**ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE**

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum laboral con el Currículum fundamental, el Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible 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. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas demostrativas, guiadas, supervisadas y autónomas, que permitan arrojar evidencias del logro de las competencias laborales.

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S1	Elabora el layout de acuerdo con el tipo de servicio	<p>Selecciona el tipo de servicio acorde al evento, considerando el aforo y calidad del mobiliario y equipo con responsabilidad, respeto por la diversidad y empatía.</p> <p>Esquematiza el layout apoyándose de las tecnologías de la información y la comunicación de acuerdo con las necesidades del evento y el tipo de servicio requerido, comunicándose en forma efectiva, trabajando de forma colaborativa y con empatía.</p>	El layout del evento elaborado de acuerdo con las exigencias del evento de forma colaborativa / Rúbrica	
S1	Monta el layout de acuerdo con el tipo de servicio	Acomoda el equipo y mobiliario entre otros elementos; cuidando la salud física, conforme a los requerimientos del tipo de evento con responsabilidad y empatía.		El montaje de las estaciones de servicio y mesas, de acuerdo con el tipo



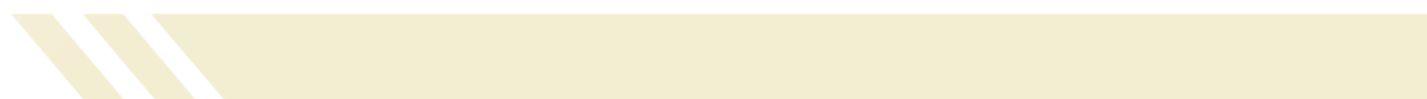
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>Prepara las estaciones de acuerdo con el conocimiento adquirido, conforme al tipo de evento y servicio, considerando el aforo y calidad de la cristalería, vajilla y plaqué, aplicando las normas de seguridad e higiene.</p> <p>Monta las mesas, considerando la mantelería, vajilla, cristalería, plaqué y centros de mesa de acuerdo con el menú del evento con responsabilidad y empatía.</p>		de evento y servicio / Guía de observación
S2	Distribuye a los comensales de acuerdo con el servicio	<p>Recibe al comensal, dándole la bienvenida e indicándole su mesa, conforme al tipo de servicio y evento, estableciendo una comunicación efectiva y conduciéndose con respeto y empatía.</p> <p>Acomoda al comensal en la mesa asignada, conforme al tipo de servicio y evento, estableciendo una comunicación efectiva y conduciéndose con respeto y empatía.</p>		La distribución del comensal conforme al tipo de servicio y evento establecido / Guía de cotejo
S2	Brinda el servicio de acuerdo con el tipo de evento	<p>Ofrece la carta de bebidas y menú haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación de acuerdo con el tipo de servicio y evento, comunicándose de manera clara, dirigiéndose de forma respetuosa y empática.</p> <p>Toma la orden de alimentos y bebidas de acuerdo con el tipo de servicio y evento, haciendo usos de las tecnologías de la información y la comunicación aplicando el proceso correcto de la comanda, estableciendo una comunicación efectiva y conduciéndose con respeto y empatía.</p>		El servicio brindado al comensal de acuerdo con el tipo de servicio y evento / Guía de cotejo







SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		Sirve bebidas y alimentos al comensal, aplicando el charoleo, así como normas de seguridad e higiene, desempeñándose con amabilidad, creatividad y comunicándose de forma efectiva.		
		Limpia la mesa, aplicando técnicas de servicio acorde al tipo de evento, considerando las normas de seguridad e higiene; comunicándose en forma efectiva, trabajando de forma colaborativa y con empatía.		



**FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO**

- Alonso, A., Calvo, C., & Custodio, L. (1999). *Guía Práctica del Servicio de Mesa*. Madrid: ESPASA LIBROS.
- Cabero S., L. C., & SÁNCHEZ E., Ó. (2012). *Organización de reuniones y eventos*. Ediciones Paraninfo, S.A.
- Castellano A., M., & Badillo M., A. (2015). *Los procesos de servicios en restauración*. Síntesis.
- Chamorro F., N. (s.f.). *Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa*. 2020: Ediciones Paraninfo, S.A.
- Dahmer, S. (2016). *Manual para Meseros*. Trillas.
- Fernández y V., J. (2018). *Guía de protocolo y ceremonial para la organización de eventos deportivos*. Editorial Síntesis.
- Jijena S., R. (2021). *Organización de Eventos. Problemas e Imprevistos. Soluciones y Sugerencias*. Amazon Digital Services LLC - KDP Print US.
- Martin, W. (2006). *Guía De Servicios En Restaurantes: Calidad En Los Servicios*. Trillas.
- Mejía C., J. (2015). *Excelencia en el Servicio de Restaurante*. Trillas.
- Otero A, M. T. (2011). *Protocolo y organización de eventos*. Editorial UOC, S.L.
- Ponce, D. (julio de 2023). Tipos de montajes. *Academia*. Obtenido de <https://www.academia.edu/35277836?auto=download&campaign=claiming-recommended-papers-download-button>
- Ruiz V., J. A. (2022). *Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa*. ic editorial.
- Scacchia , S. C., Siskin , D., & Granero, F. (2022). *Alimentos y Administración: La Gestión De Servicios De Alimentación Institucionales*. Independently published.

## MÓDULO V

### PREPARA BEBIDAS

192 horas

#### Información General

##### // SUBMÓDULO 1

Prepara bebidas y cocteles internacionales

96 horas

##### // SUBMÓDULO 2

Prepara bebidas nacionales

96 horas

#### OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO 2019)

5115 Cantineros.  
9411 Ayudantes en la preparación de alimentos.

#### SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIÁN-2018)

722411 Centros nocturnos, discotecas y similares.  
722515 Cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares.  
722412 Unidades económicas dedicadas principalmente a preparar y servir bebidas alcohólicas para consumo inmediato en bares, cantinas, cervecerías y pulquerías.





















## ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum laboral con el Currículum fundamental, el Currículum ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible 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. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas demostrativas, guiadas, supervisadas y autónomas, que permitan arrojar evidencias del logro de las competencias laborales.

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S1	Prepara cocteles internacionales conforme al recetario base	Identifica el coctel, clasificación, procedimiento, porciones, tiempo, ingredientes, cantidades, unidad de medida, utensilios, equipo, técnicas culinarias, presentación, puntos críticos en la receta estándar; tomando decisiones responsables.	Los cocteles presentados de acuerdo con el recetario base / Rúbrica	
		Prepara la mise en place plantificando tiempos para la elaboración de cocteles, considerando unidades, cantidades, porciones de acuerdo con la receta estándar requerida optimizando el presupuesto.		
		Realiza cortes de garnituras en frutas y vegetales de acuerdo con la receta estándar, siguiendo normas de seguridad e higiene.		
		Prepara cocteles aplicando métodos y técnicas de coctelería acuerdo con la receta estándar, siguiendo las instrucciones, y las normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>Presenta el coctel de acuerdo con la garnitura y cristalería, conforme a la receta estándar, considerando los antecedentes histórico-culturales del origen de la bebida, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del coctel con empatía.</p>		
S1	Prepara bebidas internacionales sin alcohol conforme al recetario base.	<p>Identifica la bebida, clasificación, procedimiento, porciones, tiempo, ingredientes, cantidades, unidad de medida, utensilios, equipo, técnicas culinarias, presentación, puntos críticos en la receta estándar y tomando decisiones responsables.</p> <p>Prepara la mise en place plantificando tiempos para la elaboración de la bebida, considerando unidades, cantidades, porciones de acuerdo con la receta estándar requerida optimizando el presupuesto.</p> <p>Realiza cortes de garnituras en frutas y vegetales de acuerdo con la receta estándar, siguiendo normas de seguridad e higiene.</p> <p>Prepara bebidas aplicando métodos y técnicas de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las instrucciones, y las normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Presenta la bebida de acuerdo con la garnitura y cristalería, conforme a la receta estándar, considerando los antecedentes histórico-culturales del origen, siguiendo las normas de</p>	Las bebidas internacionales presentadas de acuerdo con el recetario base / Rúbrica	

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		<p>seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad de la bebida con empatía.</p>		
S2	Prepara cocteles nacionales conforme al recetario base.	<p>Identifica el coctel, clasificación, procedimiento, porciones, tiempo, ingredientes, cantidades, unidad de medida, utensilios, equipo, técnicas culinarias, presentación, puntos críticos en la receta estándar y tomando decisiones responsables.</p> <p>Prepara la mise en place plantificando tiempos para la elaboración de cocteles, considerando unidades, cantidades, porciones de acuerdo con la receta estándar requerida optimizando el presupuesto.</p> <p>Realiza cortes de garnituras en frutas y vegetales de acuerdo con la receta estándar, siguiendo normas de seguridad e higiene.</p> <p>Prepara cocteles aplicando métodos y técnicas de coctelería acuerdo con la receta estándar, siguiendo las instrucciones, y las normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Presenta el coctel de acuerdo con la garnitura y cristalería, conforme a la receta estándar, considerando los antecedentes histórico-culturales del origen de la bebida, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.</p>	Los cocteles presentados de acuerdo con el recetario base / Rúbrica	

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad del coctel con empatía.		
S2	Prepara bebidas nacionales sin alcohol conforme al recetario base	<p>Identifica la bebida, clasificación, procedimiento, porciones, tiempo, ingredientes, cantidades, unidad de medida, utensilios, equipo, técnicas culinarias, presentación, puntos críticos en la receta estándar y tomando decisiones responsables.</p> <p>Prepara la mise en place plantificando tiempos para la elaboración de la bebida, considerando unidades, cantidades, porciones de acuerdo con la receta estándar requerida optimizando el presupuesto.</p> <p>Realiza cortes de garnituras en frutas y vegetales de acuerdo con la receta estándar, siguiendo normas de seguridad e higiene.</p> <p>Prepara bebidas aplicando métodos y técnicas de acuerdo con la receta estándar, siguiendo las instrucciones, y las normas de seguridad e higiene, respetando la relación entre los componentes sociales.</p> <p>Presenta la bebida de acuerdo con la garnitura y cristalería, conforme a la receta estándar, considerando los antecedentes histórico-culturales del origen, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.</p> <p>Calcula el precio de venta, identificando los elementos del costeo, costos unitarios y cantidad requerida de la materia</p>	Las bebidas nacionales presentadas de acuerdo con el recetario base / Rúbrica	





SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
		prima, considerando los gastos indirectos por porción y determinando la utilidad de la bebida.		



**FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO**

Briseño, A. (2007). *El Placer de los Cocteles*. Briceño Editores.

Castellón, F. (2007). *El Gran Libro de los Cócteles*. El Drac.

Constantino, M. (2007). *El libro de los Cócteles*. Bonvivan.

Contreras D., C., & Ortega, I. (2005). *Bebidas y Regiones, Historia e impacto de la cultura etílica en México*. Plaza y Valdés editores.

Coyote, L., & Gotarda, J. M. (2012). *Alquimia Fría, Dry Martini: Historias Leyendas y Recetas originales*. . Alrevés.

De las Muelas, J. (2011). *Cocktails and Drinks Book: El universo de los cocktails por el artífice del Dry Martini Cosmopolitan Bar*. Planeta.

Doménech, I. (2007). *El Arte del Cocktelero Europeo*. Maxtor.

Everest . (2007). *Bebidas Famosas del Mundo*. Everest.

Hwang, Caroline K. (2018). *Cócteles sin alcohol: con sabor y estilo*. Blume.

Lara, R. D. (2006). *Coctelería Fácil*. Selector.

Macías, L. (2005). *Manual del Barman*. Editores mexicanos unidos S.A.

Millet, P. (2007). *En la Cocina. Cócteles, Tragos Largos*. Susaeta.

NOM-251-SSA1-2009 <https://dof.gob.mx/normasOficiales/3980/salud/salud.htm>

## RECURSOS DIDÁCTICOS DE LA CARRERA

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULOS
Estufa industrial	I, II y V
Horno para pan	I, II y V
Salamandra	I y II
Refrigerador vertical	III y IV
Congelador vertical	III y IV
Horno de microondas	IV
Batidora industrial	I, II, III, IV y V
Licuada industrial	I, II y IV
Vasos para licuadora industrial	I, II, III, IV y V
Extractor de jugos	I, II y IV
Cafetera percoladora	III y IV
Cafetera para café expreso y capuchino	IV y V
Jarra térmica para café	IV y V
Máquina o laminadora para pastas	I, II y V
Bascula digital	I, II, IV y V
Rack selectivo	I, II, III, IV y V
Garabato	I, II, III, IV y V
Anaqueles para almacén	I, II, III, IV, V
Tanque de gas LP estacionario	I, II y V

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULOS
HERRAMIENTA	
Cacerola budinera	I, II, IV y V
Cazo cónico	I, II, IV y V
Charola para horno	I, II, IV y V
Coladera	I, II, IV y V
Colador	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	I, II, IV y V
Cuchara larga	I, II, IV y V
Cuchara medidora de acero inoxidable	I, II, IV y V
Cuchara para cocina perforada	I, II, IV y V
Cuchara para consomé de acero inoxidable	I, II, IV y V
Cucharas de servicio de acero inoxidable	I, II, IV y V
Cucharón de acero inoxidable	I, II, IV y V
Cucharón para hielo de acero inoxidable	I, II, IV y V
Cucharón sopero	I, II, IV y V
Cuchillo de chef de acero inoxidable	I, II, III, IV y V
Cuchillo mondador	I, II, III, IV y V
Espátula acero inoxidable.	I, II, IV y V
Espumadera	I, II, IV y V
Fuente entera	I, II, IV y V
Fuente media	I, II, IV y V
Hacha con mango de madera	I, II, IV y V
Jarra Cristal	I, II, IV y V
Media olla cacerola	I, II, IV y V

## 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	I, II, IV y V
Olla recta acero inoxidable	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	I, II, IV y V
Tabla para picar de policarbonato	I, II, III, IV y V
Tartera	I, II, IV y V
Tazón para batir de acero inoxidable	I, II, IV y V
Trinches	I, II, IV y V
Vaporera aluminio 11 lt	I, II, IV y V
Vaporera aluminio 8 lt	I, II, IV y V
Pica hielo 1 punta de acero inoxidable	IV
Pica hielo 6 puntas de acero inoxidable	IV
Pinzas para hielo cromada acero inoxidable	IV
Saca corcho profesional	IV
Salero	I, II y V
Servilletero de acero inoxidable	III
Tarro cerveza 375 ml	IV
Tarro cerveza 310 ml	IV
Tarro para cerveza 300 ml	IV
Vaso agua bebida	IV
Vaso cerveza chico	IV
Vaso high ball	IV
Vaso jugo 160	IV
Vaso licor tequila	IV

## HERRAMIENTA

Vaso malteada	IV
Vaso mezclador acero inoxidable	IV
Vaso para high ball	IV
Vaso tequilero caña doble	IV
Vaso tequilero caña doble especial	IV
Vaso tequilero caña sencillo	IV
Vaso tipo whisky.	IV
Balanzón aluminio para hielo frappe	IV
Cedazo para cantina	IV
Cenicero acero inoxidable	IV
Plaquera en acero inoxidable	III
Charola con base de corcho redonda	IV
Charola ovalada banquetera	III
Copa cóctel margarita	IV
Copa para champaña	IV
Copa para agua	IV
Copa para cóctel	IV
Copa para cognac	IV
Copa para vino blanco	IV
Copa para vino generoso	IV
Copa para vino tinto	IV
Copa tongolele para cerveza	IV
Cuchara para cantina de acero	IV
Cucharon para hielo	IV
Cuchillo uso general	IV
Enfriadera (champañera)	IV
Exprimidor de limón manual	IV
Hielera acero inoxidable	IV
Jarra con pichel	IV
Jigger acero inoxidable	IV
Coctelera Boston	IV

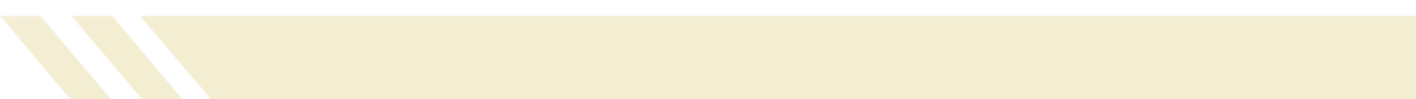
## HERRAMIENTA

Coctelera shaker	IV
Sacacorchos de dos pasos	IV
Macerador para bar cocteles	IV
Dosificador para helado	I, II, III y V
Cubiertos de acero inoxidable	III
Cuchillo de mesa en acero inoxidable	III
Chafing and dish (base y sartaneta para flameo)	III
Plato base con cordón de acero inoxidable	I, II, III y V
Plato de loza blanca	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	I, II, III y V
Plato ovalado llano	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
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	I, II, III y V
Platones ovales de loza blanca 23 y 31 cm	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 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
Mini moldes de muffins de 24 copas	V
Moldeadores de flores y arboles	V
Moldes cuadrados de aluminio para pastel	V
Moldes en forma de corazón	V



## HERRAMIENTA

Moldes en forma de corona de aluminio para panes	V
Moldes en forma de pétalos	V
Moldes en forma de rosca de aluminio para panes	V
Moldes estándar para muffins	V
Moldes hexagonales	V
Moldes ovalados	V
Moldes p/pastel rectangular de aluminio	V
Moldes p/pasteles 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
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	V
Mangas pasteleras de tela	V
Soporte de pastel de jardín	V
Soporte de pastel de pisos flotantes	V
Soporte satélite para pastel de jardín	V
Soporte super resistente de pastel	V
Termómetro digital	V
Base de mármol (cubierta) polietileno	V
Base para armar pasteles	V
Base para decorar metálica	V
Base para pasteles, redondos, cuadrados y ovalados	V
Cortador para fondant	V
Cortadora de masas y moldeadora	V





## HERRAMIENTA

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	I, II y V
Molino de pimienta	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

## MOBILIARIO

Mesa de trabajo de pared con entrepaño.	I, II y V
Mesa de trabajo con entrepaño	I, II y V
Mesa de lavado con tres tarjas	I, II y V
Mesa de recibo de muertos	I, II y V
Mesa de lavado	IV
Estación de servicio	III
Mesa de lavado con dos tarjas	I, II y V
Barra y contra barra de servicio para bar	IV
Carro de gueridón	III
Tijeras de servicio en aluminio	III y IV
Mesa de baño maría caliente	III y IV
Insertos en acero inoxidable 53 x32x 32.5 x6.5	I, II y V
Inserto en acero inoxidable de 32x 26.6x6.5.	I, II y V
Inserto en acero inoxidable de 32.17.5x 6.5.	I, II y V
Inserto en acero inoxidable de 26x 16x6.5.	I, II y V
Inserto en acero inoxidable de 17.5x16x6.5.	I, II y V
Inserto perforado	I, II y V

## MOBILIARIO

Inserto cónico	I, II y V
Tapete de silicón	I, II y V
Estación de lavado de manos	I, II, III, IV y V
Hidrolavadora de alta presión	I, II, III, IV y V
Procesador de alimentos térmico	I, II, IV y V
Pintarrón	I, II, III, IV y V
Repisa de acero inoxidable	I, II, III, IV y V
Rotafolio telescópico	I, II y V
Lockers	I, II, III, IV y V
Bancos para barra giratorios	
Gabinete universal metálico	II
Mesa de trabajo con plancha de mármol	II
Mesa fregadero para carnes.	II
Mesa para maestro	II
Mesa para preparación de alimentos	II

## MATERIAL

Desengrasante de uso general	I, II y V
Quita cochambre	I, II y V
Desengrasante de uso general	I, II y V
Quita cochambre	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

## MATERIAL

Bolsa de 60 x 90	I, II, III, IV y V
Bolsas de 90 x 90	I, II, III, IV y V
Botes para basura	I, II, III, IV y V
Botes chicos para basura	I, II, III, IV y V
Botes grandes para basura	I, II, III, IV y V
Bolsas negras medianas	I, II, III, IV y V
Bolsas negras grandes	I, II, III, IV y V
Bolsas para basura jumbo	I, II, III, IV y V
Cloro	I, II, III, IV y V
Cepillo de mano	I, II, III, IV y V
Cepillo de plástico para barrer	I, II, III, IV y V
Cubetas de plástico no. 14l	I, II, III, IV y V
Cubetas de plástico no. 10l	I, II, III, IV y V
Destapa caños	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
Escurreidores de agua 24l	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
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 laboral**

**ANÁLISIS DEL PROGRAMA DE ESTUDIO**

**Consideraciones pedagógicas**

Mediante el análisis del programa de estudios de los módulos y submódulos, usted podrá establecer su planeación y definir las estrategias de formación en el taller, laboratorio o aula, que favorezcan el desarrollo de las competencias laborales básicas y laborales extendidas, Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT) y los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible (CoCEDs), a través de los momentos de apertura, desarrollo y cierre, de acuerdo con las condiciones regionales, situación del plantel y características de los estudiantes.

- Analice el resultado de aprendizaje del módulo, para que identifique lo que se espera que el estudiante logre al finalizarlo.
- Analice las competencias laborales en el apartado de desarrollo de la competencia. 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 Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT) y los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible (CoCEDs) sugeridas del módulo están incluidas en la redacción de las competencias laborales, esto significa que no deben desarrollarse por separado.
- Los aprendizajes de trayectoria y las metas de aprendizaje del Currículum fundamental y el Currículum ampliado son requisitos para desarrollar las competencias laborales, por lo cual no se desarrollan por separado, deben ser consideradas en la fase de apertura a través de un diagnóstico, a fin de comprobar si la o el estudiante cuenta con los aprendizajes que le dota el componente de Formación fundamental, Formación fundamental extendida y Formación ampliada.
- Analice en el apartado de estrategia de evaluación las evidencias de producto o desempeño sugeridas a fin de elaborar la estrategia didáctica.
- Analice la estrategia didáctica sugerida, en la que se presentan las actividades de apertura, desarrollo y cierre relacionadas con el tipo de evaluación (autoevaluación, coevaluación o heteroevaluación), la evidencia (desempeño o producto), el instrumento que recopila la evidencia. A fin de determinar estos elementos en la estrategia didáctica que usted elabore.
- Considere en todo el proceso de aprendizaje la evaluación formativa y la retroalimentación como una herramienta de mejora continua en las y los estudiantes.
-

## ELABORACIÓN DE LA ESTRATEGIA DIDÁCTICA

Mediante el análisis de la información de la carrera y de las competencias por cada módulo, usted podrá elaborar una propuesta de co-diseño curricular con la planeación de actividades y aspectos didácticos, de acuerdo con los contextos, necesidades e intereses de las y 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, respeto, equidad e igualdad.

### ESTRATEGIA 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 los aprendizajes de trayectoria y metas de aprendizaje.

## 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, actitudes y valores, así como para crear situaciones que permitan valorar las competencias laborales, Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible del estudiante, en contextos de aula, escuela 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 laborales, Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en diversos contextos.
- Fortalecimiento de ambientes de cooperación y colaboración en el aula, escuela y comunidad, 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 formativa para verificar, dar seguimiento y retroalimentar el desempeño del estudiante de forma continua, oportuna y pertinente.
- Recuperación de evidencias de desempeño y producto, para verificar el logro de la competencia laboral.

## 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 laborales, Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible planteadas en el submódulo, y permitir la retroalimentación o reorientación, si la o 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.



**ESTRATEGIA DIDÁCTICA SUGERIDA**

**// SUBMÓDULO 1 Corta vegetales, frutas, carnes y productos del mar con base en el estándar establecido - 112 horas**

ACTIVIDAD CLAVE	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA
Prepara mise en place	Identifica el platillo, clasificación, procedimiento, porciones, tiempo, ingredientes, cantidades, unidad de medida, utensilios, equipo, técnicas culinarias, presentación y puntos críticos en la receta estándar, y tomando decisiones responsables.
	Organiza el espacio planificando sus tiempos, para el logro de objetivos, desinfectando el área de trabajo, verificando el funcionamiento del equipo, respetando las normas de seguridad e higiene, y fomentando hábitos saludables.
	Selecciona la cantidad de la materia prima en las unidades de medida requeridas, considerando las características organolépticas, atendiendo la receta estándar y las normas vigentes de seguridad e higiene.

**TRANSVERSALIDAD DEL CONOCIMIENTO**

CURRÍCULUM FUNDAMENTAL	CURRÍCULUM AMPLIADO
Recursos cognitivos: Pensamiento matemático Áreas de conocimiento: Ciencias naturales, experimentales y tecnología	Recursos socioemocionales: Cuidado físico corporal

HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO	CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE
Empleabilidad: Toma de decisiones, logro de metas Ciudadanía activa: Empatía	Nexo Agua-Energía-Alimento y Sistemas socio ecológicos

## // SUBMÓDULO 1 Corta vegetales, frutas, carnes y productos del mar con base en el estándar establecido - 112 horas

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante atiende la presentación del docente, las competencias laborales del módulo y de los submódulos, las normas de convivencia y de trabajo escolar, evidencias de evaluación, prácticas a desarrollar y horarios.	N/A	N/A	N/A
Mediante una técnica se presenta y conoce al resto del grupo. El docente motiva la participación de todos los integrantes.	N/A	N/A	N/A
El estudiante atiende la exposición e indicaciones del docente, contestando en plenaria las siguientes preguntas diagnósticas: ¿Cómo se organizan en casa antes de cocinar? ¿Cómo lavan los trastes en tu casa? ¿Qué químicos emplean para la preparación de alimentos? ¿Cómo organizan y guardan los alimentos en tu casa? ¿Cómo miden los ingredientes en tu casa y qué utensilios usan?	Coevaluación	La Evaluación diagnóstica / Cuestionario	N/A

## // SUBMÓDULO 1 Corta vegetales, frutas, carnes y productos del mar con base en el estándar establecido - 112 horas

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
<p>Atiende la demostración del docente sobre el formato de la receta estándar, escuchado la explicación de los elementos que lo conforman y su llenado, identificando el tipo de platillo, clasificación, procedimiento, porciones, tiempo, ingredientes, cantidades, unidad de medida, utensilios, equipo, técnicas culinarias, presentación y puntos críticos.</p> <p>Requisita el formato de la receta estándar, considerando los elementos que la conforman: identificación del platillo, clasificación, procedimiento, porciones, tiempo, ingredientes, cantidades, unidad de medida, utensilios, equipo, técnicas culinarias, presentación y puntos críticos, siguiendo las indicaciones del docente, reflexionando sobre sus aciertos y áreas de oportunidad y atendiendo la retroalimentación durante el proceso.</p>	Autoevaluación	N/A	N/A
Realiza la práctica supervisada del llenado del formato de la receta estándar conforme al platillo que indique el docente, siguiendo los criterios del instrumento de evaluación.	Heteroevaluación	El formato de la receta estándar requisitado con los elementos que lo conforman / Lista de cotejo	5%
Requisita el formato de la receta estándar con la información del platillo que indique el docente, trabajando de forma autónoma y tomando decisiones. Presenta el documento en plenaria para su retroalimentación.	Coevaluación	El formato de la receta estándar requisitado con los elementos que lo conforman / Lista de cotejo	10%
El estudiante realiza la investigación documental que indique el docente sobre las normas vigentes de seguridad e higiene en el manejo de alimentos y bebidas, realizando sus anotaciones.	Coevaluación	La respuesta a las preguntas conforme a la investigación realizada / Rúbrica	10%
El estudiante contesta las preguntas del docente sobre el desinfectado del área de trabajo, equipos y utensilios;			



funcionamiento del equipo, higiene del personal, lavado de manos, la manipulación y almacenamiento de alimentos, apegados a la norma vigente de seguridad e higiene de alimentos y bebidas. Comparte sus respuestas en plenaria y el docente resuelve dudas.			
El estudiante atiende la práctica demostrativa de cómo organizar el espacio de trabajo (mise en place), atendiendo el proceso de desinfección del área de trabajo, equipos y utensilios; verificando el funcionamiento del equipo, la higiene personal, lavado de manos y uso de la indumentaria, la manipulación y almacenamiento de alimentos; tomando notas y evidencias de la aplicación de la norma.	Autoevaluación	N/A	N/A
El estudiante realiza la práctica guiada sobre la organización del espacio de trabajo, atendiendo las instrucciones del docente, la receta estándar, aplicando las normas de seguridad e higiene vigentes, considerando los criterios de evaluación.	Heteroevaluación	La organización del mise en place, considerando las normas de seguridad e higiene / Guía de observación	10%
El estudiante atiende la práctica demostrativa sobre la selección de materias primas, de acuerdo con sus características organolépticas, así como, las unidades requeridas conforme a la receta estándar, aplicando las normas vigentes de seguridad e higiene; tomando notas y evidencias de la aplicación de la norma.	Autoevaluación	N/A	N/A
El estudiante realiza la practica supervisada sobre la organización del espacio de trabajo y la selección de materias primas, conforme a la receta estándar del platillo que indique el docente, aplicando las normas vigentes de seguridad e higiene, reforzando hábitos saludables, atendiendo las indicaciones y retroalimentación del docente.	Heteroevaluación	La organización del espacio de trabajo y selección de materia prima, conforme a la receta estándar / Guía de observación	15%
El estudiante prepara el mise en place, conforme a la receta estándar del platillo que indique el docente, aplicando las normas vigentes de seguridad e higiene, trabajando de forma autónoma y reforzando hábitos saludables.	Heteroevaluación	La preparación de mis en place conforme a la receta estándar / Guía de observación	25%



## // SUBMÓDULO 1 Corta vegetales, frutas, carnes y productos del mar con base en el estándar establecido - 112 horas

Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
<p>El estudiante requisita la receta estándar y prepara el mise en place del platillo que indique el docente, aplicando las normas vigentes de seguridad e higiene, trabajando de forma autónoma y reforzando hábitos saludables.</p> <p>El estudiante participa en plenaria compartiendo su experiencia en la preparación del mise en place, atendiendo la retroalimentación del docente y de sus pares, manteniendo una comunicación asertiva y empática.</p>	Coevaluación	La receta estándar requisitada y la preparación del mise en place conforme al platillo / Guía de observación	25%

ESTRATEGIA DIDÁCTICA SUGERIDA

// SUBMÓDULO 1 Corta vegetales, frutas, carnes y productos del mar con base en el estándar establecido - 112 horas

ACTIVIDAD CLAVE	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA
<p>Realiza cortes en vegetales, frutas, carnes y productos del mar.</p>	<p>Identifica el tipo de corte requerido en la receta estándar, solucionando problemas durante el proceso.</p> <p>Aplica técnicas de cortes en proteínas, frutas, verduras y productos del mar, conforme a los requerimientos de la receta estándar, con conductas éticas y considerando las normas vigentes de seguridad e higiene conservando condiciones deseables de salud.</p>

TRANSVERSALIDAD DEL CONOCIMIENTO

CURRÍCULUM FUNDAMENTAL	CURRÍCULUM AMPLIADO
	<p>Recursos socioemocionales: Responsabilidad social, cuidado físico corporal</p>

HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO	CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE
<p>Aprendizaje: Resolución de problemas</p>	

## // SUBMÓDULO 1 Corta vegetales, frutas, carnes y productos del mar con base en el estándar establecido - 112 horas

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante atiende la presentación del docente, las evidencias de evaluación y prácticas a desarrollar.	N/A	N/A	N/A
El estudiante comparte en plenaria mediante una lluvia de ideas sus aprendizajes y experiencias en las prácticas anteriores. El docente motiva la participación de todos los integrantes.	N/A	N/A	N/A
El estudiante atiende la exposición e indicaciones del docente, contestando en plenaria las siguientes preguntas diagnósticas:  ¿Qué elementos conforman la receta estándar? ¿Qué pasos hay que seguir antes de elaborar un platillo? ¿Qué se debe considerar para la elección de la materia prima? ¿Cuál es la importancia de identificar las características organolépticas? ¿Cuál es la importancia de atender las normas de seguridad e higiene?	Autoevaluación	N/A	N/A

## // SUBMÓDULO 1 Corta vegetales, frutas, carnes y productos del mar con base en el estándar establecido - 112 horas

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante investiga los diferentes tipos de cortes y sus técnicas en vegetales, frutas, carnes y productos del mar, clasificándolos en un cuadro comparativo; utilizando las tecnologías de la información y la comunicación (TIC).	Heteroevaluación	El cuadro comparativo con los tipos y técnicas de corte en vegetales, frutas, carnes y productos del mar / Lista de cotejo.	5%
El estudiante atiende la práctica demostrativa sobre la selección del tipo de corte requerido en la receta estándar para vegetales, frutas, carnes y productos del mar, mediante un juego didáctico, tomando notas y evidencias.	Autoevaluación	N/A	N/A
El estudiante selecciona cortes bajo la guía del docente, retomando las recetas estándar elaboradas en la primera actividad clave; reflexionando sobre sus aciertos y áreas de oportunidad y atendiendo la retroalimentación durante el proceso.	Heteroevaluación	La selección del corte de acuerdo con las recetas estándar / Lista de cotejo	10%
El estudiante realiza la práctica demostrativa de laboratorio de técnicas de cortes en frutas y verduras, considerando las normas de seguridad e higiene y conservando condiciones deseables de salud.	Autoevaluación	N/A	N/A
El estudiante realiza la práctica supervisada de laboratorio de técnicas de cortes en frutas y verduras, considerando las normas de seguridad e higiene y conservando condiciones deseables de salud; reflexionando sobre sus aciertos y áreas de oportunidad y atendiendo la retroalimentación durante el proceso.	Heteroevaluación	La aplicación de técnicas de corte en frutas y verduras / Guía de observación	20%
El estudiante realiza la práctica demostrativa de laboratorio de técnicas de cortes en proteínas, considerando las normas vigentes de seguridad e higiene y conservando condiciones deseables de salud.	Autoevaluación	N/A	N/A





El estudiante realiza la práctica supervisada de laboratorio de técnicas de cortes en proteínas, considerando las normas vigentes de seguridad e higiene y conservando condiciones deseables de salud; reflexionando sobre sus aciertos y áreas de oportunidad y atendiendo la retroalimentación durante el proceso.	Heteroevaluación	La aplicación de técnicas de corte en proteínas / Guía de observación	20%
El estudiante realiza la práctica demostrativa de laboratorio de técnicas de cortes en productos del mar, considerando las normas vigentes de seguridad e higiene y conservando condiciones deseables de salud.	Autoevaluación	N/A	N/A
El estudiante realiza la práctica supervisada de laboratorio de técnicas de cortes en productos del mar, considerando las normas vigentes de seguridad e higiene y conservando condiciones deseables de salud; reflexionando sobre sus aciertos y áreas de oportunidad y atendiendo la retroalimentación durante el proceso.	Heteroevaluación	La aplicación de técnicas de corte en productos del mar / Guía de observación	20%



## // SUBMÓDULO 1 Corta vegetales, frutas, carnes y productos del mar con base en el estándar establecido - 112 horas

Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El estudiante realiza la práctica autónoma de laboratorio de preparación de alimentos, aplicando técnicas de cortes en vegetales, frutas, carnes y productos del mar, de acuerdo con la receta estándar de un platillo indicado por el docente, considerando las normas vigentes de seguridad e higiene y conservando condiciones deseables de salud; atendiendo la retroalimentación del docente y de sus pares, manteniendo una comunicación asertiva y empática.	Coevaluación	La aplicación de técnicas de corte en frutas y verduras, proteínas y productos del mar considerando la receta estándar / Guía de observación	25%

### MARCO DE HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO HVyT

En la construcción del Marco se entrevistaron a estudiantes, egresados, docentes, instructores, directores de plantel, instituciones del sector público, cámaras empresariales y agencias internacionales. El resultado del proceso consultivo permitió contar con un marco de habilidades para la vida y el trabajo en la educación dual del tipo medio superior, sin embargo, son aplicables para toda la formación laboral, de esta manera permitirá:

- Tener un lenguaje común entre las escuelas y las empresas en cuanto a las habilidades para la vida y el trabajo a desarrollar en las y los estudiantes.
- Desarrollar contenidos curriculares, materiales didácticos y procesos de formación con un enfoque común.

La importancia que tienen las HVyT dentro del sector productivo y en la vida de las personas, se considera importante incluirlas en el currículo no solo de la Educación Dual, sino en las modalidades y opciones educativas en que se imparte la formación laboral a la que hace referencia el MCCEMS.

El marco de HVyT contiene las principales habilidades que pueden ser adaptables a las necesidades de diferentes sectores, por lo que es importante, que se puedan seleccionar aquellas que son prioritarias fortalecer en las y los jóvenes, sin perder de vista la importancia de ofrecer una formación integral que procure su bienestar físico y socioemocional.



Dimensión	Habilidad	Definición	Habilidades relacionadas
Empoderamiento	<b>Comunicación</b>	Capacidad para compartir significados, deseos, necesidades y preocupaciones de forma verbal, no verbal o escrita, a través del intercambio de información y comprensión común.	Autoconocimiento, empatía, colaboración y trabajo en equipo.
	<b>Regulación de emociones</b>	Habilidad para reconocer y regular la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.	Toma de decisiones, resolución de problemas, empatía, comunicación.
	<b>Autoconocimiento</b>	Conocimiento y comprensión de sí mismo, toma de conciencia sobre motivaciones, necesidades, valores, pensamientos y emociones propias; identificación de las propias fortalezas, limitaciones y potencialidades.	Autoestima, empatía, confianza, regulación de emociones, autoeficacia.
Ciudadanía activa	<b>Colaboración y trabajo en equipo</b>	Capacidad para establecer relaciones interpersonales sanas y armónicas con personas y grupos diversos, que lleven al logro de metas grupales.	Comunicación, conciencia social, empatía, regulación de emociones, asertividad, resolución de problemas.
	<b>Conciencia social</b>	Habilidad para adoptar la perspectiva de otras personas con antecedentes y culturas distintas, implica sentir empatía y entender formas sociales	Empatía, respeto por la diversidad, colaboración, comunicación, resolución de problemas.
	<b>Empatía</b>	Capacidad de comprender los sentimientos y emociones de los demás sin juzgarles, y ser capaz de experimentarlas por sí mismo.	Respeto por la diversidad, resolución de conflictos, comunicación, colaboración y trabajo en equipo.
Aprendizaje	<b>Creatividad</b>	Capacidad de generar, articular o aplicar ideas, técnicas y perspectivas innovadoras, ya sea de forma individual o colaborativa.	Resolución de problemas, manejo de emociones, toma de decisiones, autonomía.
	<b>Resolución de problemas</b>	Capacidad para identificar una dificultad, tomar medidas lógicas a fin de encontrar una solución deseada, así como supervisar y evaluar la implementación de tal solución.	Toma de decisiones, conciencia social, creatividad, empatía, pensamiento crítico.

Dimensión	Habilidad	Definición	Habilidades relacionadas
	<b>Mentalidad de crecimiento</b>	Conocimiento sobre los talentos y habilidades que son maleables y se pueden desarrollar con esfuerzo, perseverancia y práctica.	Autoconocimiento, resolución de problemas, toma de decisiones, autonomía en el trabajo, regulación de emociones.
<b>Empleabilidad</b>	<b>Toma de decisiones</b>	Proceso sistemático de elección entre un conjunto de alternativas, con base en criterios específicos e información disponible.	Autoconocimiento, regulación de emociones, comunicación, resolución de problemas, logro de metas.
	<b>Logro de metas</b>	Capacidad para establecer, planificar y trabajar para el logro de objetivos a corto y largo plazo, con criterios de éxito tangibles e intangibles. Implica organizar el trabajo, gestionar el tiempo adecuadamente y sostener la motivación, el impulso y el compromiso.	Persistencia, resolución de problemas, regulación de emociones, autoconocimiento, autonomía, propósito.
	<b>Autonomía en el trabajo</b>	Capacidad de aplicar aprendizaje personal (qué y cómo aprendemos) y hacer uso de la orientación para buscar continuamente el aprendizaje de nuevos conocimientos y habilidades para mejorar.	Resolución de problemas, creatividad, toma de decisiones, autoconocimiento, regulación de emociones.

ANEXO

CoCEDs

Concepto	Definición	Habilidad
<p><b>Nexo Agua-Energía-Alimento</b></p>	<p>Es un enfoque holístico e integrado para asegurar el acceso al agua, la energía y los alimentos a largo plazo, por lo que los ecosistemas desempeñan un papel central en el concepto. Se centra en la base de los recursos biofísicos y socioeconómicos de los que dependemos para lograr objetivos sociales, ambientales y económicos relacionados con el agua, la energía y los alimentos. Surge de la necesidad de ver cada sector como algo que no está separado; sino como algo complejo e inextricablemente entrelazado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comienza por examinar todo el sistema y sus interrelaciones para entender dónde hay que actuar para mejorar la sostenibilidad de los recursos y/o servicios; solo entonces se formulan acciones (centradas en el agua o no).</li> <li>• Gestiona los conflictos e identifica los desafíos y las sinergias en los sectores Agua-Energía-Alimento; así como sus interrelaciones en el contexto local, regional y/o nacional de los y las estudiantes.</li> <li>• Pondera igualmente todos los sectores y tiene una perspectiva sistémica e integral para la protección del bienestar humano y la salud de los ecosistemas.</li> <li>• Ofrece un enfoque holístico e integrado para coadyuvar al acceso y disponibilidad al agua, la energía y los alimentos a largo plazo.</li> </ul>
<p><b>Servicios Ecosistémicos</b></p>	<p>Son todos los servicios que la naturaleza provee a la sociedad para sustentar la vida; varían en función de los ecosistemas (latitud, topografía, estado de conservación, entre otros), y del uso que la sociedad hace de ellos. Existen cuatro tipos de servicios: aprovisionamiento (productos obtenidos de la naturaleza); regulación (beneficios de la regulación de procesos de los ecosistemas); sostenimiento (servicios necesarios para la</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica el tipo de servicio ecosistémico urbano/rural procesado en la cadena de valor (provisión, regulación/soporte y cultural), y definido por la estructura física de la localidad, ciudad o región y no sólo por sus límites administrativos y/o normativos.</li> <li>• Desarrolla una lógica de interacción recíproca y equilibrada entre el capital natural y el social, para salvaguarda del bienestar humano y la regeneración de los servicios ofrecidos por los ecosistemas en el mediano y largo plazo.</li> <li>• Identifica compensaciones y externalidades e incorpora soluciones basadas en la naturaleza a las funciones ecológicas y sociales de los servicios ecosistémicos urbanos y las áreas protegidas urbanas (p.e. zonas verdes seminaturales como parques, cementerios), dentro un contexto socioeconómico particular.</li> </ul>

	producción de otros servicios de los ecosistemas) y culturales (beneficios no materiales).	
<b>Sistemas Socio-ecológicos</b>	Es un concepto holístico, sistémico e inclusivo del ser humano en la naturaleza, es decir, un sistema adaptativo y complejo en el que interactúan componentes culturales, políticos, sociales, económicos, ecológicos y tecnológicos. La condición para asumirse como tal es que la delimitación del sistema se realice a partir de sus interacciones con los sistemas sociales y ecológicos con los que se relaciona.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica interacciones y componentes vitales que contribuyan al desarrollo de eco-comunidades resilientes (urbanas, rurales o mixtas; locales, nacionales, regionales).</li> <li>• Diseña sistemas complejos con enfoque en el desarrollo de la <i>resiliencia socio-ecológica</i> y la regeneración de los servicios ecosistémicos.</li> <li>• Transmite claramente los fundamentos de los sistemas sostenibles, sin importar el tipo particular de sistema socio-ecológico.</li> <li>• Delimita los sistemas a partir de las interacciones entre los componentes sociales (cultura, sociedad, economía y política) y ecológicos (naturaleza y ambiente) relacionados.</li> </ul>
<b>Economía Ecológica</b>	Es el estudio de las distintas interacciones entre sistemas económicos y sistemas ecológicos. Por lo tanto, el campo de estudio de la economía es un subconjunto del campo de estudio de la ecología. Tiene en cuenta que el funcionamiento de los ecosistemas es complejo y no lineal, por lo que rebasar los umbrales, genera consecuencias irreversibles e impredecibles. Además, considera que el capital natural requiere ser preservado a un nivel crítico (Principio Precautorio), a través de proyectos de restauración de los ecosistemas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analiza los procesos de crecimiento económico y de desarrollo desde una perspectiva sistémica, transdisciplinaria y circular.</li> <li>• Evalúa las cadenas de suministro y de valor, a través de análisis multicriterio y criterios bioéticos.</li> <li>• Interpreta la actividad económica y la gestión ecológica como un proceso co-evolucionario, en donde las sociedades son consideradas organismos vivos (metabolismo social).</li> <li>• Diseña sistemas de restauración de ecosistemas para la compensación parcial de la pérdida de capital natural (principio precautorio).</li> </ul>





## COMITÉ INTERINSTITUCIONAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA CIFPT-2023





# EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

**Subsecretaría de Educación Media Superior**  
**Coordinación Sectorial de Fortalecimiento Académico**  
**Agosto, 2023**