

Campo de Formación Profesional: **Turismo**

2. Especialidad Ocupacional: **Alimentos y Bebidas.**

Objetivo: Preparar alimentos, postres y bebidas; cumpliendo con los procedimientos del recetario base, así como servirlos con vino en tiempo y forma según preferencias del cliente, de acuerdo a la operación y servicio de calidad total al comensal.

Clave: 30-AB-2018A

Mapa curricular: Formación básica con paquete polifuncional y formación media con oferta educativa regular, visualizando los trayectos formativos asociados al mercado laboral, emprendurismo, a iniciar, continuar o concluir estudios y para la vida la ciudadanía y la comunidad.

Cursos: Esta especialidad oferta cursos regulares, paquete polifuncional y módulos del componente de formación para el trabajo.

Sitio(s) de inserción: Cadenas hoteleras, cadenas restauranteras, bares, cruceros, autoempleo, entre otros.

Certificación académica: El diploma se obtiene cuando el alumno acredita en su totalidad los submódulos que integran los cursos de la especialidad, ya sea por formación presencial, en línea o Reconocimiento Oficial de la Competencia Ocupacional (ROCO) y de acuerdo con los lineamientos establecidos en el Manual de Procedimientos de Control Escolar.

Certificación laboral: El certificado de competencia laboral se obtiene cuando el candidato acredita un estándar de competencias, a través de un proceso de evaluación con fines de certificación ante un Organismo Certificador, reconocido por el Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER).

MÓDULOS

- **Aplicación de Técnicas de Bar.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 40 horas **Clave:** 30-AB-2018A-PPF-06

Objetivo general: Preparar bebidas con alcohol y sin alcohol, aplicando las técnicas de bar y de presentación bajo estándares de higiene.

Competencias:

Aplica disposiciones sanitarias en la preparación de bebidas	6 horas
Elabora bebidas alcohólicas y no alcohólicas	24 horas
Presenta bebidas alcohólicas y no alcohólicas	10 horas

- **Aplicación de Técnicas Culinarias.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 40 horas **Clave:** 30-AB-2018A-PPF-07

Objetivo general: Preparar diferentes alimentos, aplicando técnicas culinarias y de presentación de platillos bajo estándares de higiene.

Competencias:

Aplica las disposiciones sanitarias y de acuerdo a la NOM093	5 horas
Manipula la materia prima de acuerdo a sus características organolépticas	5 horas
Corta materia prima de acuerdo al tipo de preparación	5 horas
Cuece alimentos de acuerdo al recetario base	13 horas
Monta y decora alimentos de acuerdo al platillo a servir	12 horas



- **Aplicación de Técnicas de Repostería.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 40 horas **Clave:** 30-AB-2018A-PPF-08

Objetivo general: Elaborar y presentar productos de repostería y panificación aplicando las normas sanitarias vigentes.

Competencias:

Aplica disposiciones sanitarias para la preparación de productos de repostería	5 horas
Identifica procesos de elaboración para la preparación de diferentes productos de repostería y panificación	17 horas
Elabora productos de repostería francesa y vienesa así como pan español, francés y bizcocho	13 horas
Decora diferentes productos de repostería y panadería	5 horas

- **Elaboración de Gelatinas Artísticas.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 40 horas **Clave:** 30-AB-2018A-PPF-09

Objetivo general: Elaborar y presentar gelatinas artísticas, siguiendo el recetario base, así como las técnicas de repostería.

Competencias:

Aplica disposiciones sanitarias en la preparación de alimentos	5 horas
Manipula alimentos de acuerdo a sus características organolépticas	5 horas
Hidrata grenetina para usos culinarios	10 horas
Elabora, decora y presenta gelatinas	20 horas

- **Servicio a Comensales.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 216 horas **Clave:** 30-AB-2014A-EBC-01

Objetivo general: Prestar el servicio a comensales en alimentos y bebidas aplicando los protocolos que satisfagan las necesidades de los clientes, de acuerdo a los procedimientos, políticas y estándares organizacionales, respetando las normas de seguridad e higiene aplicables al ramo para otorgar un servicio de calidad.

Submódulos de aprendizaje:

Servicio de alimentos a comensales	120 horas
Servicio de bebidas a comensales.	96 horas

- **Preparación de Bebidas.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 200 horas **Clave:** 30-AB-2013A-EBC-02

Objetivo general: Preparar y servir bebidas y cocteles sin alcohol y con alcohol, aplicando las técnicas de bar correspondientes a las tendencias actuales, disposiciones de higiene y seguridad vigentes considerando los gustos y preferencias de los clientes.

Submódulos de aprendizaje:

Montaje del área de servicio de bebidas	60 horas
Preparación de bebidas y cocteles	140 horas

- **Control de Costos de Alimentos y Bebidas.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 200 horas **Clave:** 30-AB-2003C-EBC-03

Objetivo general: Programar la producción de alimentos y bebidas con base en los pronósticos de ventas, así como controlará y evaluará en forma permanente los procesos de preparación de bebidas para corregir desviaciones y mejorar la calidad de los productos y la utilidad.

Submódulos de aprendizaje:

Programación de la producción de alimentos y bebidas	100 horas
Control y evaluación de la elaboración de alimentos y bebidas	100 horas

- **Preparación de Alimentos.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 360 horas **Clave:** 30-AB-2003T-EBC-04

Objetivo general: Preparar alimentos; cumpliendo con los procedimientos de planeación, estructuración, preelaboración, preparación y presentación final del menú, con la aplicación de las medidas de higiene y seguridad y la operación del equipo necesario para proporcionar un platillo y servicio de calidad total al comensal.

Submódulos de aprendizaje:

Planeación para la elaboración de platillos	100 horas
Elaboración de platillos	260 horas



- **Atención del Cliente del Vino en el Lugar de Consumo.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 200 horas **Clave:** 30-AB-2009C-EBC-05

Objetivo general: Servir diferentes tipos de vino en el lugar de consumo del comensal, de acuerdo al protocolo establecido, el uso de las herramientas y cristalería, así como la aplicación de las medidas de seguridad e higiene correspondientes.

Submódulos de aprendizaje:

Preparación del servicio del vino	80 horas
Servicio del vino	120 horas

- **Resguardo del Vino.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 180 horas **Clave:** 30-AB-2010C-EBC-06

Objetivo general: Aplicar los procedimientos necesarios para la conservación de las propiedades del vino, a través de su resguardo, clasificación de acuerdo al tipo de uva, notas de cata, especificaciones señaladas en la etiqueta y condiciones físicas en la transportación y acomodo en bodega para garantizar la calidad del producto.

Submódulos de aprendizaje:

Clasificación del vino	50 horas
Conservación del vino	80 horas
Verificación del pedido del vino	50 horas

- **Pastelería y Dulces Finos.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 285 horas **Clave:** 30-AB-2009C-EBC-08

Objetivo general: Elaborar productos de pastelería y dulces finos considerando la orden de producción, procedimientos, materia prima, instalaciones, maquinaria, equipo y accesorios y aplicando las medidas de seguridad e higiene vigentes para proporcionar un servicio de calidad.

Submódulos de aprendizaje:

Equipo, utensilios y avíos	40 horas
Elaboración de pastelería fina	200 horas
Elaboración de dulces finos	45 horas

- **Manejo Higiénico de Alimentos y Bebidas.**

Modalidad: Presencial **Duración:** 60 horas **Clave:** 30-AB-2014A-EBC-09

Objetivo general: Aplicar medidas de sanidad dentro de las áreas de trabajo y procedimientos higiénicos en la manipulación de alimentos y bebidas que garanticen su inocuidad para proporcionar un servicio de calidad.

Submódulos de aprendizaje:

Manipulación higiénica de alimentos y bebidas	60 horas
---	----------

