

**BACHILLERATO TÉCNICO EN SERVICIOS**

**SERVICIOS HOTELEROS**

**DESARROLLO CURRICULAR**

---

**TABLA DE CONTENIDOS**

<b>CONTENIDO</b>	<b>PÁGINA</b>
<b>Objetivo General del Currículo</b>	<b>2</b>
Módulo 1: Servicios Hoteleros de Alojamiento	3
Módulo 2: Adquisición y Almacenamiento de Materia Prima	17
Módulo 3: Preparaciones Culinarias Básicas	25
Módulo 4: Producción Culinaria	36
Módulo 5: Servicio en Alimentos y Bebidas	46
Módulo 6: Panadería y Pastelería	55
Módulo 7: Limpieza y Sanitización	67
Módulo 8: Inglés Técnico Aplicado	75
Módulo 9: Formación y Orientación Laboral (FOL)	80

## OBJETIVO GENERAL DEL CURRÍCULO

Realizar las operaciones de recepción, alojamiento, alimentos y bebidas en establecimientos de los sectores hoteleros y extra hoteleros, cumpliendo con la reglamentación establecida y asegurando la satisfacción del cliente mediante una atención eficiente.

### A) MÓDULOS ASOCIADOS A UNIDADES DE COMPETENCIA

- ✓ Servicios Hoteleros de Alojamiento (196 horas pedagógicas)
- ✓ Adquisición y Almacenamiento de materia prima (72 horas pedagógicas)
- ✓ Preparaciones Culinarias Básicas (108 horas pedagógicas)
- ✓ Producción Culinaria (387 horas pedagógicas)
- ✓ Servicio de Alimentos y Bebidas (196 horas pedagógicas)
- ✓ Panadería y Pastelería (309 horas pedagógicas)

### B) MÓDULOS DE CARÁCTER BÁSICO Y/O TRANSVERSAL

- ✓ Limpieza y Sanitización (72 horas pedagógicas)
- ✓ Inglés Técnico Aplicado (93 horas pedagógicas)

### C) MÓDULO DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (62 horas pedagógicas)

**Módulo 1****SERVICIOS HOTELEROS DE ALOJAMIENTO****DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO****Módulo 1: SERVICIOS HOTELEROS DE ALOJAMIENTO**

(Asociado a la Unidad de Competencia 1)

**Objetivo del Módulo formativo:** Ejecutar las diversas operaciones que se realizan en las diferentes áreas del departamento de alojamiento con la finalidad de obtener un cliente satisfecho.

**Selección del tipo de contenido organizador:**

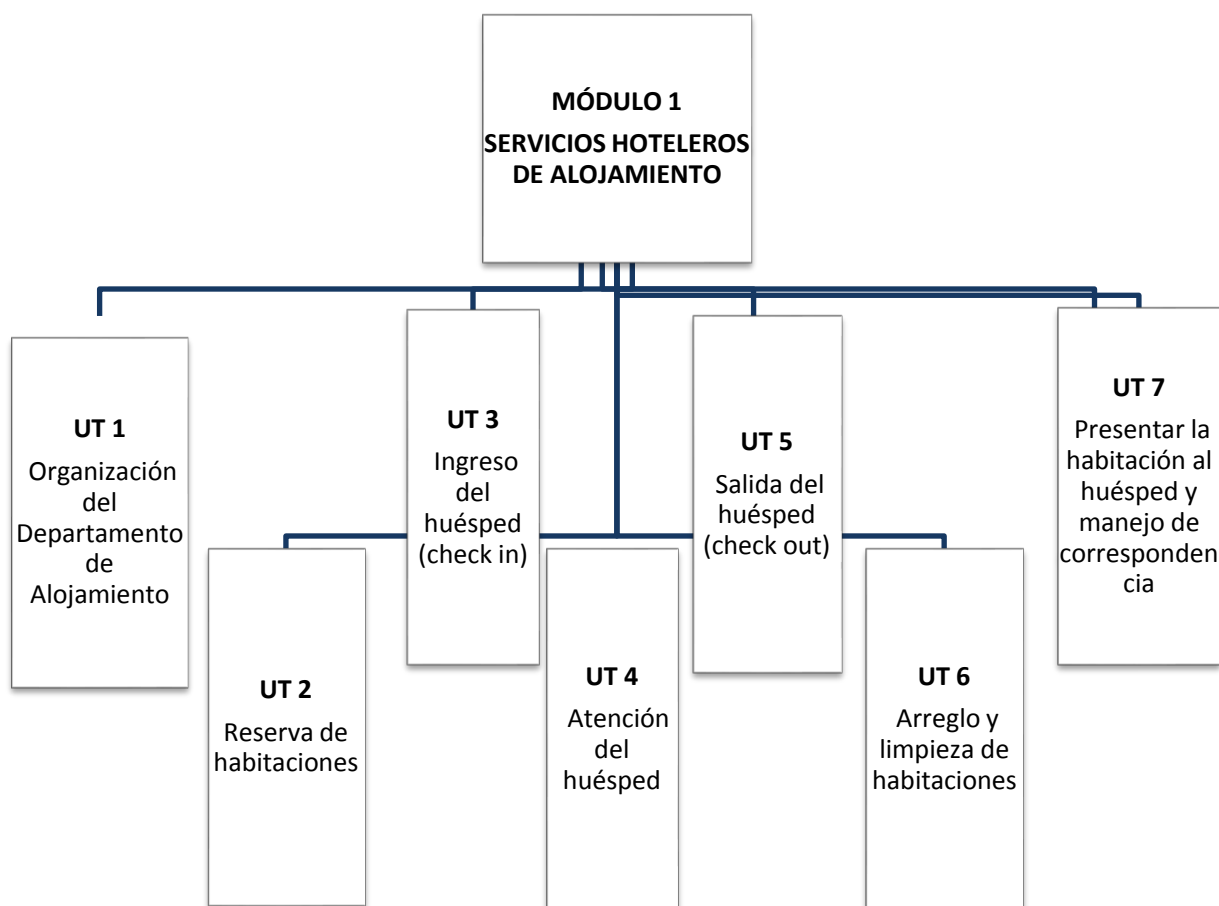
Los procedimientos

**Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO		HORAS PEDAGÓGICAS
UT 1	Organización del departamento de alojamiento.	10
UT 2	Reserva de habitaciones.	45
UT 3	Ingreso del huésped (check in).	42
UT 4	Atención del huésped.	12
UT 5	Salida del huésped (check out).	30
UT 6	Arreglo y limpieza de habitaciones.	45
UT 7	Presentar la habitación al huésped y manejo de correspondencia.	12

**Duración total:** 196 horas pedagógicas

## RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS



BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 1:** Organización del Departamento de Alojamiento

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Identificar las diferentes áreas del departamento de alojamiento con la finalidad de conocer su organización y las funciones del personal que lo integra.

(Tiempo estimado: 10 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar las áreas que componen el departamento de alojamiento.</li> <li>- Diferenciar la estructura organizacional del departamento de alojamiento.</li> <li>- Diferenciar las funciones del personal que integra el departamento de alojamiento.</li> <li>- Analizar los factores que pueden influir en la organización de un departamento de recepción.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Departamento de Alojamiento: conceptualización, estructura (áreas), organigrama, personal, funciones.</li> <li>- Distribución de espacios y equipamiento.</li> <li>- Departamento de recepción: factores que influyen en la organización.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer la importancia de la estructura organizacional, dentro del marco empresarial.</li> <li>- Ser responsable en el cumplimiento de las actividades.</li> <li>- Responsabilizarse de las acciones encomendadas manifestando rigor en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Ser flexible y adaptarse a los cambios.</li> <li>- Valorar el trabajo metódico, organizado y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar la estructura organizativa de un establecimiento.</li> <li>- Explicar las diversas áreas y departamentos que lo integran.</li> <li>- Analizar y diseñar diferentes organigramas según el tipo de establecimiento, capacidad y categoría.</li> <li>- Resolver supuestos prácticos de diseño de estructuras, turnos de trabajo y diagramas de relaciones internas según la modalidad y</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumenta la importancia de las estructuras organizacionales en una empresa hotelera.</li> <li>- Relaciona las actividades y funciones de cada departamento y área de trabajo.</li> <li>- Diferencia los tipos de estructuras organizativas de una empresa.</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

		realizado eficazmente. - Ser capaz de trabajar en equipo.	características operacionales del establecimiento.	
--	--	---	--	--

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: Reserva de habitaciones**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Realizar la toma de reservaciones de acuerdo a los requerimientos solicitados por el cliente.

(Tiempo estimado: 45 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los tipos de reserva acorde a las condiciones hipotéticas que solicita el cliente (precio, tipo y disponibilidad).</li> <li>- Identificar la forma de pago del cliente.</li> <li>- Identificar los formatos para llenar cuando llegue el cliente.</li> <li>- Formalizar los impresos, documentos y sistemas operativos correspondientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reserva: conceptualización, tipos, formatos, condiciones, toma de reserva, tarifas.</li> <li>- Forma de pago: importancia, tipos, características.</li> <li>- Sistema Hotelero (software): revisión, confirmaciones, solicitudes especiales.</li> <li>- Formatos: formas de llenar, distribución, responsables.</li> <li>- Técnicas de comunicación interpersonal.</li> <li>- Comunicación telefónica: importancia, características, componentes, normas, técnicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer la necesidad de aplicar la excelencia en el servicio al cliente.</li> <li>- Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Valorar y respetar las normas y estándares de calidad establecidos por la empresa.</li> <li>- Trabajar en equipo con el personal del departamento.</li> <li>- Ser honesto, responsable y guardar absoluta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar el beneficio de tomar reservaciones en un establecimiento.</li> <li>- Visitar lugares del área de reservaciones.</li> <li>- Describir las técnicas para tomar las reservaciones.</li> <li>- Realizar ejercicios de toma de reservaciones y cancelaciones previstas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumenta la importancia de la toma de reservaciones en el establecimiento y su correcta aplicación.</li> <li>- Relaciona las funciones del departamento con otras áreas.</li> <li>- Diferencia los tipos de reservaciones.</li> <li>- Reconoce los procedimientos en la toma de reservas.</li> </ul>



BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

		reserva con la información del huésped y del establecimiento.		
--	--	---	--	--

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: Ingreso del huésped (check in)**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Aplicar los procedimientos en el ingreso de un huésped de acuerdo a las políticas propias de cada establecimiento.

(Tiempo estimado: 42 horas pedagógicas)

PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS		ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificar la supuesta disponibilidad de habitaciones.</li> <li>- Asignar hipotéticamente las habitaciones de acuerdo al tipo de reservaciones.</li> <li>- Reconocer los procedimientos de ingreso (check in) de los clientes.</li> <li>- Identificar la documentación correspondiente para registrar el ingreso del cliente.</li> <li>- Identificar la garantía de acuerdo a la forma de pago.</li> <li>- Transmitir información al cliente en su llegada sobre los servicios que presta el establecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Habitaciones: tipos, características.</li> <li>- Sistema hotelero (software): disponibilidad, asignación de habitaciones.</li> <li>- Check In: concepto, importancia, tarjeta de registro, forma de pago, ingreso al sistema.</li> <li>- Información turística: lugares importantes, servicios del establecimiento, horarios de atención.</li> <li>- Entrega de llaves al huésped o tarjeta de ingreso.</li> <li>- Manejo de equipaje: tipos,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser capaz de trabajar en equipo.</li> <li>- Brindar soluciones eficaces a los problemas presentados.</li> <li>- Respetar las normativas y políticas del establecimiento.</li> <li>- Mantener la responsabilidad, integridad, honestidad y sentido ético en las áreas operativas asignadas.</li> <li>- Ser proactivo con el cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar los sistemas de operación utilizados en la recesión.</li> <li>- Visitar lugares del área de recepción, habitación y reservas.</li> <li>- Aplicar las técnicas y procedimientos en cada actividad.</li> <li>- Realizar ejercicios de las actividades aprendidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumenta la importancia del ingreso del huésped en el establecimiento.</li> <li>- Relaciona las actividades desarrolladas con las funciones de otras áreas.</li> <li>- Diferencia los tipos de sistemas utilizados para el check in del huésped.</li> <li>- Reconoce las técnicas y procedimientos de las</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificar la entrega al huésped de la llave y/o tarjeta de ingreso a la habitación.</li> <li>- Realizar el procedimiento de acompañamiento al huésped a la habitación asignada.</li> </ul>	<p>codificación.</p>			<p>diferentes actividades.</p>
---	----------------------	--	--	--------------------------------

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: Atención del huésped**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Brindar una atención eficiente y eficaz al cliente durante su permanencia en el establecimiento.

(Tiempo estimado: 12 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los diferentes requerimientos o necesidades del huésped mientras dure su permanencia en el establecimiento.</li> <li>- Presentar sugerencias y reclamos habitualmente efectuados por los clientes.</li> <li>- Reconocer los procedimientos de atención al cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Atención personalizada: concepto, importancia, estadía, requerimientos especiales, sugerencias y reclamos.</li> <li>- Procedimientos de atención al cliente: pasos a seguir, diseño de procesos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilizarse de comunicar al jefe inmediato sobre los requerimientos, sugerencias o reclamos planteadas por el cliente.</li> <li>- Estar atento a satisfacer las necesidades del cliente.</li> <li>- Priorizar la solución de problemas de acuerdo a sus características y al orden establecido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enfatizar la importancia de brindar un servicio eficiente al huésped y estar atento a sus requerimientos.</li> <li>- Visitar lugares del área de recepción y reservaciones.</li> <li>- Explicar las técnicas y procedimientos de cada actividad.</li> <li>- Realizar ejercicios de actividades aprendidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumenta la importancia de brindar una buena atención al huésped.</li> <li>- Busca soluciones a los problemas planteados.</li> <li>- Observar las actitudes y predisposición a atender al huésped.</li> <li>- Reconoce las técnicas y procedimientos de las diferentes actividades.</li> </ul>

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: Salida del huésped (check out)**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Aplicar los procedimientos a realizarse en la salida de un huésped acogiéndose a las normas y regulaciones propias de cada establecimiento.

(Tiempo estimado: 30 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificar los cargos hipotéticamente realizados a la cuenta del huésped.</li> <li>- Recabar la información en las diferentes áreas de los pendientes que puedan existir.</li> <li>- Realizar el análisis del procedimiento de salida del huésped.</li> <li>- Analizar las diferentes modalidades de facturación de todos los servicios utilizados por el cliente.</li> <li>- Analizar el procedimiento para emitir la autorización de salida del huésped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuentas generadas por el huésped: verificación de cargos, procedimientos operativos, manejo de folios.</li> <li>- Proceso de salida: comparación de los cargos efectuados con el sistema.</li> <li>- Calidad del servicio: concepto, importancia, controles de calidad.</li> <li>- Pase de salida: formato, distribución.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formar grupos de trabajo con el área de recepción.</li> <li>- Brindar soluciones a los problemas presentados.</li> <li>- Respetar las normativas y políticas del establecimiento.</li> <li>- Mantener la responsabilidad, integridad, honestidad y sentido ético en las áreas operativas asignadas.</li> <li>- Ser proactivo con el cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitar lugares de las áreas de recepción y reservas.</li> <li>- Explicar y aplicar las técnicas y procedimientos de cada actividad.</li> <li>- Realizar ejercicios de las actividades aprendidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumenta la importancia de la salida del huésped en el establecimiento.</li> <li>- Relaciona las actividades desarrolladas con las funciones de otras áreas.</li> <li>- Diferencia los tipos de sistemas utilizados para el check out del huésped.</li> <li>- Reconoce las técnicas y procedimientos de los diferentes sistemas utilizados en el proceso</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

				de salida del huésped.
--	--	--	--	------------------------

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 6: Arreglo y limpieza de habitaciones**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Realizar el arreglo y limpieza de las habitaciones de acuerdo al requerimiento de cada establecimiento.

(Tiempo estimado: 45 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los tipos y características de las habitaciones.</li> <li>- Identificar la utilización y formas de distribución del menaje.</li> <li>- Analizar los tiempos de arreglo de las habitaciones.</li> <li>- Reconocer los materiales, blancos, utensilios, entre otros que se distribuyen a las habitaciones.</li> <li>- Reconocer los procedimientos utilizados para la limpieza de habitaciones y de las áreas comunes del piso asignado.</li> <li>- Identificar los desperfectos que pueden existir en el área de mantenimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Blancos, utensilios, equipos y mobiliario: conceptos, importancia, tipos, características, en las habitaciones.</li> <li>- Carro de limpieza: concepto, modelo, utilización, formas, distribución del menaje.</li> <li>- Asignación de habitaciones: tipos, tiempos de arreglo, formatos, controles.</li> <li>- Limpieza de habitaciones: pasos, arreglo, baño, reposición de amenities, control de mini bar.</li> <li>- Área de mantenimiento: información de desperfectos, formatos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trabajar en equipo con personal de lavandería, ropería y mantenimiento.</li> <li>- Cumplir con las normativas y políticas propias del área.</li> <li>- Ser ordenado, metódico y responsable con la operación de las habitaciones.</li> <li>- Colaborar con el distinto personal del establecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitar lugares del área de habitaciones.</li> <li>- Explicar y aplicar las técnicas y procedimientos para limpieza de habitaciones.</li> <li>- Aplicar las técnicas y procedimientos para limpieza de cuartos de baño.</li> <li>- Realizar ejercicios de las actividades aprendidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumenta la importancia del ingreso de la camarera a una habitación.</li> <li>- Relaciona las actividades desarrolladas con las funciones de otras áreas.</li> <li>- Diferencia los tipos de procedimientos utilizados para la limpieza de habitaciones.</li> <li>- Aplica los pasos para la limpieza de habitaciones y cuartos de baño.</li> </ul>

## BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

- Elaborar las hojas de control de stock para la reposición de blancos, retiro de lavandería, entre otros.	- Hojas de control de stock: formatos, reposición de blancos sucios, retiro de lavandería.			
--	--	--	--	--



BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 7:** Presentar la habitación al huésped y manejo de correspondencia.

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Realizar la presentación de las habitaciones en el check in y manejo de correspondencia.

(Tiempo estimado: 12 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar las habitaciones que se encuentran disponibles.</li> <li>- Aplicar los procedimientos para conducir al huésped a la habitación con su equipaje.</li> <li>- Diferenciar las técnicas para presentar una habitación al huésped.</li> <li>- Reconocer los procedimientos para el manejo de la correspondencia y paquetería del huésped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo de equipajes: concepto, generalidades, responsabilidades, formatos, manejo de grupos.</li> <li>- Manejo de correspondencia y paquetería: conceptos, formatos, responsabilidades, entrega-recepción de encomiendas, entre otros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilizarse de manejar la correspondencia y paquetería del huésped.</li> <li>- Ayudar en el manejo de equipajes individuales y de grupo.</li> <li>- Ser capaz de trabajar en equipo.</li> <li>- Tener y mostrar capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.</li> <li>- Verificar el cumplimiento de las tareas asignadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar los sistemas de operación utilizados en custodia de equipajes.</li> <li>- Visitar lugares del área de habitaciones.</li> <li>- Aplicar las técnicas para indicar una habitación al huésped.</li> <li>- Realizar ejercicios de las actividades aprendidas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumenta la importancia del control en las áreas indicadas.</li> <li>- Relaciona las actividades desarrolladas con las funciones de otras áreas.</li> <li>- Maneja adecuadamente el equipaje y correspondencia del huésped.</li> <li>- Reconoce las diversas formas de presentar una habitación al huésped.</li> </ul>

## Módulo 2

### ADQUISICIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

#### DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

**Módulo 2: ADQUISICIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA**  
(Asociado a la Unidad de Competencia 2).

**Objetivo del Módulo formativo:** Realizar actividades de adquisición y almacenamiento de materia prima de acuerdo a lo requerido por el responsable del área, mediante la aplicación de estándares de cada establecimiento.

**Selección del tipo de contenido organizador:**  
Los procedimientos

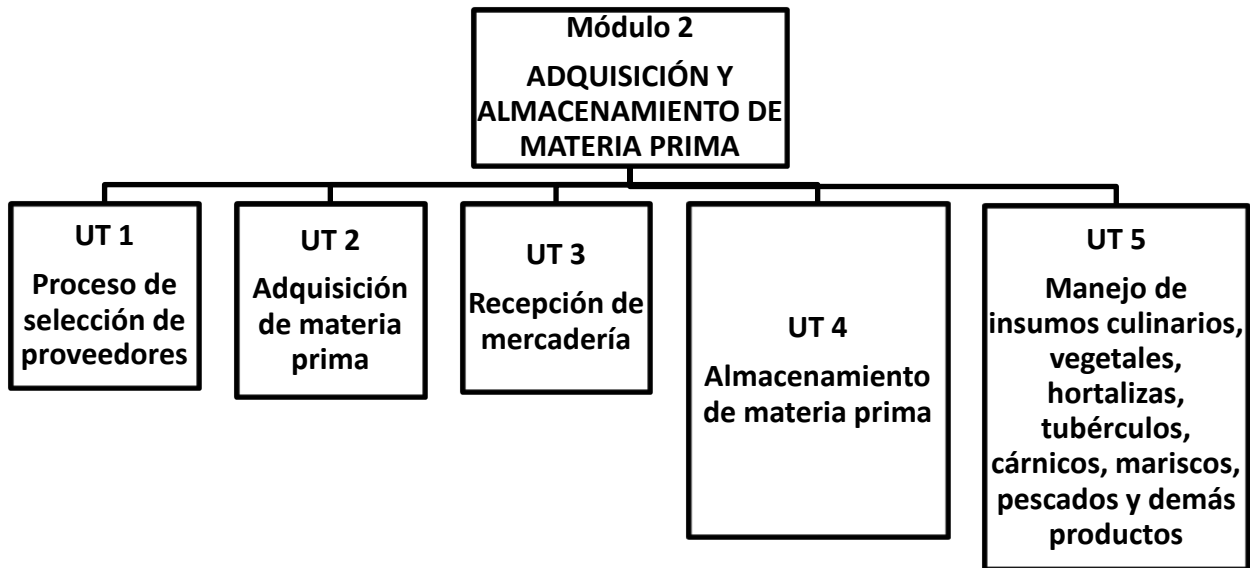
**Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO		HORAS PEDAGÓGICAS
UT 1	Proceso de selección de proveedores.	15
UT 2	Compra de materia prima.	15
UT 3	Recepción de mercadería.	15
UT 4	Almacenamiento de materia prima.	12
UT 5	Manejo de insumos culinarios, vegetales, hortalizas, tubérculos, cárnicos, mariscos, pescados y demás productos.	15

**Duración total:** 72 horas pedagógicas

---

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO  
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



**UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Proceso de Selección de Proveedores**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Seleccionar a los proveedores de acuerdo a los diferentes procedimientos que se utilizan en el área de alimentos y bebidas.

(Tiempo estimado: 15 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Detectar necesidades de compra de materia prima a través de las requisiciones elaboradas en cada área de trabajo, de acuerdo al pedido del responsable del área.</li> <li>- Chequear requisiciones de compra solicitadas al departamento.</li> <li>- Realizar el listado de proveedores de acuerdo a la base de datos y políticas de cada establecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Necesidad de compra: formato, firma de responsabilidad, elaboración de requisiciones, pedido del área respectiva y distribución de formatos.</li> <li>- Proveedores: elaboración de listados, proceso de selección.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser íntegro al momento de conformar equipos de trabajo que tomen decisiones sobre proveedores.</li> <li>- Ser responsable en el cumplimiento de las actividades.</li> <li>- Mantener una relación cordial con el grupo, respetando las individualidades.</li> <li>- Responsabilizarse de las acciones encomendadas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar el beneficio de trabajar con proveedores.</li> <li>- Visitar establecimientos hoteleros para observar la operación del área respectiva.</li> <li>- Aplicar los procedimientos técnicos en cada actividad.</li> <li>- Realizar ejercicios de las actividades indicadas llenando formatos para su operación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumenta la importancia del departamento y de su proceso de selección.</li> <li>- Relaciona las actividades del departamento con otras áreas.</li> <li>- Diferencia los sistemas y métodos que se utilizan para el proceso de selección de proveedores.</li> <li>- Reconoce las técnicas y procedimientos para seleccionar a proveedores.</li> </ul>

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: Adquisición de materia prima**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Adquirir la materia prima de acuerdo a los estándares de calidad establecidos en el departamento.

(Tiempo estimado: 15 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Solicitar la orden de compras elaborada por el supervisor.</li> <li>- Realizar la compra de los productos respectivos de acuerdo a las necesidades generadas.</li> <li>- Coordinar el traslado de productos adquiridos de acuerdo a las políticas de cada establecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Orden de compra: concepto, características, responsables.</li> <li>- Compra: formatos, política de compras, manual de estandarización de productos, firma de responsabilidad, elaboración de requisiciones, pedido del área respectiva, distribución de formatos.</li> <li>- Traslados: responsabilidades, controles.</li> <li>- Proveedores: proceso de selección, políticas del establecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Asumir responsablemente el compromiso de manejar los estándares de calidad colocados por cada establecimiento.</li> <li>- Interesarse por los problemas que se suscitan al momento de realizar las compras del establecimiento.</li> <li>- Responsabilizarse de las acciones al momento del traslado de productos o géneros del sitio de compra al establecimiento.</li> <li>- Valorar y respetar las normas de seguridad, higiene y protección de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprar productos y géneros de acuerdo a los estándares establecidos.</li> <li>- Verificar las condiciones del producto que va a ser adquirido.</li> <li>- Solicitar hojas de adquisición de productos previamente autorizadas.</li> <li>- Visitar mercados y sitios de expendio de productos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analiza los precios en sitios de expendio de productos.</li> <li>- Verifica la compra de productos y géneros de acuerdo a los requerimientos del establecimiento.</li> <li>- Verifica hojas de control aprobadas antes de proceder a la compra de productos.</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

		la materia prima al momento de trasladarla al establecimiento.		
--	--	--	--	--

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 3:** Recepción de mercaderías

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Recibir la mercadería adquirida bajo los estándares establecidos para los diversos productos o géneros, acorde a las políticas propias de la empresa.

(Tiempo estimado: (15 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificar los días y horas establecidos para receptar la mercadería adquirida.</li> <li>- Verificar los manuales de operación para recibir el producto solicitado.</li> <li>- Identificar la materia prima adquirida de acuerdo a estándares establecidos para cada producto o género.</li> <li>- Elaborar reportes de recepción de mercaderías para enviarlos a supervisión.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recepción de mercaderías: concepto, importancia, procedimientos, manuales de productos.</li> <li>- Manuales de operación: características, géneros, productos, composición.</li> <li>- Estándares de calidad: concepto, importancia, tipos, características de los productos.</li> <li>- Formatos: formas, distribución, responsables.</li> <li>- Espacios: lugares para recibir productos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar la importancia de los estándares de calidad americanos y las políticas o regulaciones del establecimiento.</li> <li>- Asumir el compromiso de respetar los manuales de conducta o de operación.</li> <li>- Ser honesto y cumplido con lo ofertado.</li> <li>- Valorar la importancia de la seguridad en la conservación de la materia prima.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicar las técnicas y procedimientos utilizados para recibir mercaderías.</li> <li>- Practicar en el área respectiva los pasos y condiciones para recibir los productos.</li> <li>- Revisar los productos respectivos de acuerdo a los estándares establecidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumenta la importancia de recibir productos en el área.</li> <li>- Relaciona las actividades con otras áreas de trabajo.</li> <li>- Diferencia los tipos de productos, géneros y condimentos de acuerdo a los estándares establecidos.</li> </ul>

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 4:** Almacenamiento de materia prima

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Utilizar los diversos sistemas de almacenamiento de materia prima de manera que los productos o géneros adquiridos se conserven en condiciones apropiadas.

(Tiempo estimado: 12 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificar los espacios de almacenamiento de los productos.</li> <li>- Verificar las temperaturas adecuadas en las bodegas para almacenar los productos.</li> <li>- Ingresar a bodega los productos adquiridos contabilizándolos.</li> <li>- Realizar el ajuste de los inventarios de cada producto o género adquirido a través de la utilización del kardex.</li> <li>- Elaborar formatos impresos o digitales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Almacenamiento: concepto, importancia, lugares, características, condiciones, temperaturas, mantenimiento.</li> <li>- Ingreso de productos: almacenaje.</li> <li>- Sistemas de seguimiento y control.</li> <li>- Clases de inventarios.</li> <li>- Kardex: concepto, tipos, formas de utilizarlos, ajuste de inventarios.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas con sus miembros.</li> <li>- Ser ético y honesto en las acciones encomendadas.</li> <li>- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.</li> <li>- Mantener el interés durante todo el proceso.</li> <li>- Asumir el compromiso de cuidar los productos adquiridos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicar las técnicas y procedimientos utilizados para almacenar productos.</li> <li>- Practicar en el área respectiva los pasos y condiciones para almacenar productos.</li> <li>- Revisar los productos respectivos de acuerdo a los estándares establecidos antes de su almacenamiento.</li> <li>- Visitar sitios de almacenamiento de productos para observar las condiciones de cada uno de ellos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Argumenta la importancia de almacenar correctamente los productos.</li> <li>- Diferencia los tipos de productos, géneros y condimentos de acuerdo a los estándares establecidos.</li> <li>- Establece las condiciones apropiadas para almacenar los productos de acuerdo a sus características.</li> </ul>



**UNIDAD DE TRABAJO Nº 5:** Manejo de insumos culinarios vegetales, hortalizas, tubérculos, cárnicos, mariscos, pescados y demás productos.

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Manejar los diferentes géneros, insumos, vegetales, hortalizas, tubérculos o productos cárnicos y demás productos desde el recibimiento de mercadería hasta su bodegaje.

(Tiempo estimado: 15 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verificar los espacios de almacenamiento fríos para productos cárnicos, mariscos, pescados y otros.</li> <li>- Verificar los espacios de almacenamiento para productos como vegetales, hortalizas, tubérculos y demás insumos culinarios.</li> <li>- Verificar las temperaturas en las bodegas para almacenar los cárnicos respectivos.</li> <li>- Entregar a carnicería para ser porcionados los productos respectivos.</li> <li>- Elaborar tarjetas de control de cárnicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos cárnicos: concepto, clasificación, tipos, características de almacenaje.</li> <li>- Productos del mar: concepto, clasificación, tipos, características de almacenaje.</li> <li>- Aves: concepto, clasificación, tipos, características de almacenaje.</li> <li>- Porcionamiento: lugar, personal responsable, condiciones del sitio, tipos de porción y corte de acuerdo al producto, tarjetas de control (meat tag).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar los pasos adecuados en el porcionamiento de cárnicos.</li> <li>- Almacenar los productos adquiridos con agilidad, precisión, exactitud, orden y limpieza.</li> <li>- Ordenar metódicamente los productos de acuerdo a la rotación del local.</li> <li>- Valorar la importancia de la conservación de los productos adquiridos.</li> <li>- Mantener interés durante todo el proceso de almacenamiento de los productos adquiridos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer las características propias de las carnes rojas y las condiciones para ser utilizadas.</li> <li>- Reconocer las características propias de aves y sus condiciones para ser utilizadas.</li> <li>- Reconocer las características propias de los productos del mar y las condiciones para ser utilizadas.</li> <li>- Verificar los tipos de cortes y porcionamiento de cada género establecido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencia las porciones realizadas en carnes rojas, aves y productos del mar.</li> <li>- Identifica las carnes rojas aves y productos de mar de acuerdo a sus características y condiciones.</li> <li>- Identifica los espacios de almacenamiento de vegetales, hortalizas, tubérculos y demás insumos culinarios.</li> </ul>

**Módulo 3****PREPARACIONES CULINARIAS BÁSICAS****DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO****Módulo 3: PREPARACIONES CULINARIAS BÁSICAS**

(Asociado a la Unidad de Competencia 3).

**Objetivo del Módulo formativo:** Realizar técnicamente cortes de legumbres, hortalizas y verduras así como la preparación de diversos tipos de salsas, arroces y ensaladas.

**Selección del tipo de contenido organizador:**

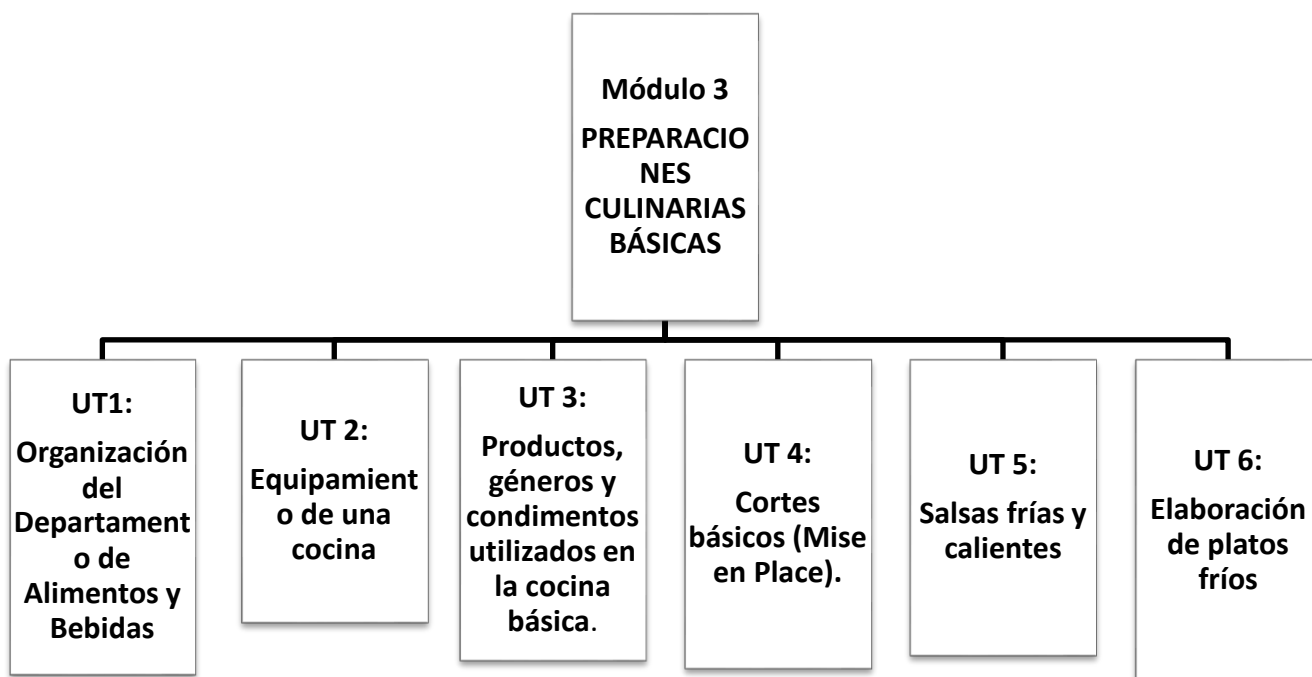
Los procedimientos

**Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO		HORAS PEDAGÓGICAS
UT 1	Organización del departamento de alimentos y bebidas.	7
UT 2	Equipamiento de una cocina.	9
UT 3	Productos, géneros y condimentos utilizados en la cocina básica.	12
UT 4	Cortes básicos.	20
UT 5	Salsas frías y calientes.	30
UT 6	Elaboración de platos fríos.	30

**Duración total:** 108 horas pedagógicas

## RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS



**UNIDAD DE TRABAJO Nº 1:** Organización del Departamento de Alimentos y Bebidas

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Identificar las áreas y el personal que integra el Departamento de Alimentos y Bebidas.

(Tiempo estimado: 7 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Señalar las diferentes áreas del departamento de alimentos y bebidas.</li> <li>- Analizar la estructura organizacional del Departamento.</li> <li>- Determinar las funciones del personal que integra el departamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Áreas del Departamento: composición, funciones, tipos de estructura, orden jerárquico.</li> <li>- Personal: cargo, funciones, responsabilidades.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Integrar con interés y responsabilidad el equipo de trabajo como un miembro más de la brigada de cocina.</li> <li>- Responsabilizarse de las funciones y tareas asignadas diariamente.</li> <li>- Tener capacidades de autoconfianza, autonomía, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.</li> <li>- Respetar las normas del establecimiento.</li> <li>- Asumir el compromiso de cuidar las instalaciones del establecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar el beneficio de la estructura organizativa de un establecimiento.</li> <li>- Visitar lugares del entorno donde se desarrollan actividades lúdicas recreativas.</li> <li>- Explicar la estructura del establecimiento de las diversas áreas y departamentos que lo integran.</li> <li>- Realizar ejercicios de actividades organizativas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar el beneficio de la estructura organizativa de un establecimiento.</li> <li>- Explicar la estructura del establecimiento de las diversas áreas y departamentos que lo integran.</li> <li>- Realizar ejercicios de actividades organizativas.</li> </ul>

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 2:** Equipamiento de una cocina

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Reconocer los diferentes equipos, batería liviana y pesada que posee el departamento con la finalidad de aprovecharlos al máximo.

(Tiempo estimado: 9 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los equipos a utilizarse en la elaboración de preparaciones básicas.</li> <li>- Identificar la batería liviana de una cocina para la realización de los diferentes tipos de cortes.</li> <li>- Identificar la batería pesada como instrumentos de producción en una cocina.</li> <li>- Reconocer los diferentes tipos de materiales de los equipos, batería liviana y pesada, para su correcta utilización.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipos: características, usos, materiales, ubicación, tipos.</li> <li>- Batería liviana: tipos, características, usos, materiales, ubicación.</li> <li>- Batería pesada: tipos, características, usos, materiales, ubicación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilizarse en el manejo de cuchillos, batería liviana y equipos de cocina generales.</li> <li>- Relacionar y adaptarse a cualquier ambiente de trabajo culinario profesional.</li> <li>- Valorar el trabajo individual y en equipo como premisa fundamental de la organización de una cocina.</li> <li>- Respetar las individualidades de los miembros del grupo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los equipos, batería liviana y pesada que debe tener una cocina.</li> <li>- Explicar las características propias de cada equipo, batería liviana y pesada .</li> <li>- Utilizar los diferentes equipos, batería liviana y pesada que tiene el departamento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencia los equipos, batería liviana y pesada de una cocina.</li> <li>- Diferencia las características de los equipos, batería liviana y pesada.</li> <li>- Verifica el uso correcto de los equipos, batería liviana y pesada en la cocina.</li> </ul>

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: Productos, géneros y condimentos utilizados en la cocina básica**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Identificar los diferentes productos, géneros y condimentos que se utilizan en cocina a través de sus cualidades y características.

(Tiempo estimado: 12 horas pedagógicas)

PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS		ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificar los productos o géneros utilizados en la cocina básica para su correcto uso.</li> <li>- Clasificar los condimentos para su correcta utilización en la cocina.</li> <li>- Diferenciar hortalizas, legumbres, verduras, frutas, tubérculos de acuerdo a las características propias de cada producto.</li> <li>- Utilizar la terminología culinaria en una cocina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Hortalizas:</b> tipos de productos, usos, clasificación, lugares de compra, productos importados, productos típicos.</li> <li>- <b>Verduras:</b> tipos de productos, usos, clasificación, lugares de compra, productos importados, productos típicos.</li> <li>- <b>Legumbres:</b> tipos de productos, usos, clasificación, lugares de compra, productos importados, productos típicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mostrar interés en identificar el producto estableciendo parámetros de calidad en todos sus aspectos.</li> <li>- Valorar el costo real de los alimentos y su importancia al momento de procesarlos para evitar el desperdicio.</li> <li>- Valorar el trabajo individual y en equipo como premisa fundamental de la organización de una cocina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferenciar las características de los productos, géneros y condimentos a utilizarse en una cocina.</li> <li>- Identificar los productos, géneros y condimentos.</li> <li>- Realizar visitas de campo a los mercados o lugares de expendio de productos, géneros y condimentos.</li> <li>- Repasar los diferentes términos culinarios que integran un glosario de cocina.</li> <li>- Aplicar los términos culinarios a través de la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencia los productos, géneros y condimentos a utilizarse en una cocina.</li> <li>- Selecciona adecuadamente los productos, géneros y condimentos que van a ser utilizados en una receta.</li> <li>- Diferencia los conceptos de los términos utilizados en cocina.</li> <li>- Aplica los diferentes términos mientras elabora la producción</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Frutas:</b> tipos de productos, usos, clasificación, lugares de compra, productos importados, productos típicos.</li> <li>- <b>Tubérculos:</b> tipos de productos, usos, clasificación, lugares de compra, productos importados, productos típicos.</li> <li>- <b>Condimentos:</b> tipos de condimentos, usos, clasificación, lugares de compra, productos importados, productos típicos.</li> <li>- <b>Terminología:</b> conceptos, usos, redacción, glosario técnico, cuadro sinóptico de clasificación de términos.</li> </ul>		práctica de cocina.	en el área de cocina.
--	---	--	---------------------	-----------------------

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: Cortes básicos (Mise en Place)**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Realizar los diferentes tipos de cortes básicos en legumbres, hortalizas, verduras y su mise en place en cocina.

(Tiempo estimado: 20 horas pedagógicas)

PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS		ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar cortes básicos en legumbres, hortalizas y verduras como parte del mise en place de cocina.</li> <li>- Aplicar las buenas prácticas de manufactura (B.P.M.).</li> <li>- Diferenciar los diversos tipos de cortes de acuerdo a la técnica a utilizarse.</li> <li>- Cortar técnicamente legumbres, hortalizas y verduras de acuerdo a los diferentes requerimientos de las preparaciones que se vayan a realizar.</li> <li>- Elaborar arroces, ensaladas y pastas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cortes Básicos: conceptualización, tipos, medidas, manejo de la tabla, manejo de cuchillos.</li> <li>- Buenas Prácticas de Manufactura: concepto, características, reglamentación, condiciones básicas, normativas.</li> <li>- Arroces: variedades, temperaturas de cocción, formas de producir.</li> <li>- Ensaladas: variedades, temperaturas de conservación, formas de elaborar, vinagretas, salsas, mayonesas.</li> <li>- Pastas: concepto, tipos,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar el trabajo individual y en equipo como premisa fundamental de la organización de una cocina.</li> <li>- Respetar las individualidades de los miembros del grupo.</li> <li>- Mostrar satisfacción por la precisión, exactitud, orden y limpieza en los cortes básicos.</li> <li>- Valorar la importancia de la seguridad y la conservación de los cortes básicos en legumbres, hortalizas, verduras y su mise en place en cocina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar las legumbres, hortalizas, verduras y los cortes a realizarse.</li> <li>- Utilizar el cuchillo y las tablas para picar de acuerdo a los colores.</li> <li>- Realizar los cortes básicos en legumbres, hortalizas y verduras.</li> <li>- Elaborar arroces, ensaladas y pastas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencia las legumbres, hortalizas y verduras de acuerdo al tipo de corte a realizarse.</li> <li>- Realizar los cortes realizados en legumbres, hortalizas y verduras, sus medidas y aplicación de acuerdo a la preparación que se va a efectuar.</li> <li>- Verifica los niveles de cocción de arroces y pastas.</li> <li>- Realizar la elaboración de ensaladas de acuerdo a</li> </ul>



BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

---

	temperaturas de cocción, métodos de elaboración.			lineamientos establecidos.
--	---	--	--	-------------------------------

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: Salsas frías y calientes**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Elaborar salsas frías y calientes que sirvan como guarnición al género inicial.  
(Tiempo estimado: 30 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar los ingredientes necesarios para la elaboración de salsas frías y calientes.</li> <li>- Elaborar diversos tipos de salsas frías para su aplicación posterior sobre un género.</li> <li>- Elaborar diversos tipos de salsas calientes para su aplicación posterior sobre un género.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salsas Frías: conceptualización, clasificación, elaboración, condiciones de temperatura y de almacenamiento, ingredientes.</li> <li>- Salsas Calientes: conceptualización, clasificación, elaboración, condiciones de temperatura y de almacenamiento, ingredientes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar las normas establecidas para cada tipo de actividad.</li> <li>- Reconocer la importancia del trabajo en equipo en el mundo laboral.</li> <li>- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del ecosistema.</li> <li>- Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Respetar las políticas establecidas para la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar diversas salsas frías y calientes.</li> <li>- Identificar las técnicas utilizadas en la elaboración de los diferentes tipos de salsas.</li> <li>- Recordar los ingredientes que se necesitan para la elaboración de salsas.</li> <li>- Practicar las técnicas utilizadas en la elaboración de salsas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencia los tipos de salsas elaboradas.</li> <li>- Identifica las técnicas utilizadas en la elaboración de salsas.</li> <li>- Selecciona los ingredientes a utilizarse en la elaboración de los diferentes tipos de salsas.</li> <li>- Explicar las técnicas utilizadas en la elaboración.</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

---

		producción culinaria.		
--	--	-----------------------	--	--

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 6:** Elaboración de platos fríos

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Elaborar variedad de platos fríos considerando las diversas técnicas gastronómicas.

(Tiempo estimado: 30 horas pedagógicas)

PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS		ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar mise en place de productos.</li> <li>- Mantener temperaturas de los productos para su conservación.</li> <li>- Realizar combinaciones de productos o géneros de acuerdo a la carta o menú del establecimiento.</li> <li>- Realizar el montaje de platos de acuerdo a las características de cada establecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en Place: concepto, elementos que lo integran, organización del trabajo operativo, productos a utilizarse, manejo de temperaturas, normativas de Buenas Prácticas de Manufactura.</li> <li>- Carta o Menú: composición de la carta, combinación de productos, distribución de géneros.</li> <li>- Montaje: características, textura, altura, sabor, olor, diseño, color, tendencias.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas de calidad e inocuidad alimentaria.</li> <li>- Tener y mostrar capacidad de autoconfianza, iniciativa, creatividad y toma de decisiones en el manejo de productos perecibles y no perecibles.</li> <li>- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de recepción y distribución de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar diversas preparaciones frías.</li> <li>- Explicar las técnicas utilizadas en la elaboración de los diferentes tipos de platos.</li> <li>- Revisar los ingredientes que se necesitan para la elaboración de platos fríos.</li> <li>- Practicar las técnicas utilizadas en la elaboración de diferentes tipos de platos fríos.</li> <li>- Verificar los diversos montajes realizados en la presentación de platos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencia los tipos de preparaciones elaboradas.</li> <li>- Identifica las técnicas utilizadas en la elaboración de diversos platos fríos.</li> <li>- Selecciona los ingredientes a utilizarse en la elaboración de los diferentes tipos de platos.</li> <li>- Explica las técnicas utilizadas en la elaboración de platos.</li> <li>- Aplica los parámetros establecidos para el montaje de platos.</li> </ul>

## Módulo 4

### PRODUCCIÓN CULINARIA

#### DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

#### **Módulo 4: PRODUCCIÓN CULINARIA**

(Asociado a la Unidad de Competencia 4).

**Objetivo del Módulo formativo:** Elaborar la producción culinaria mediante la utilización de las técnicas gastronómicas.

**Selección del tipo de contenido organizador:**

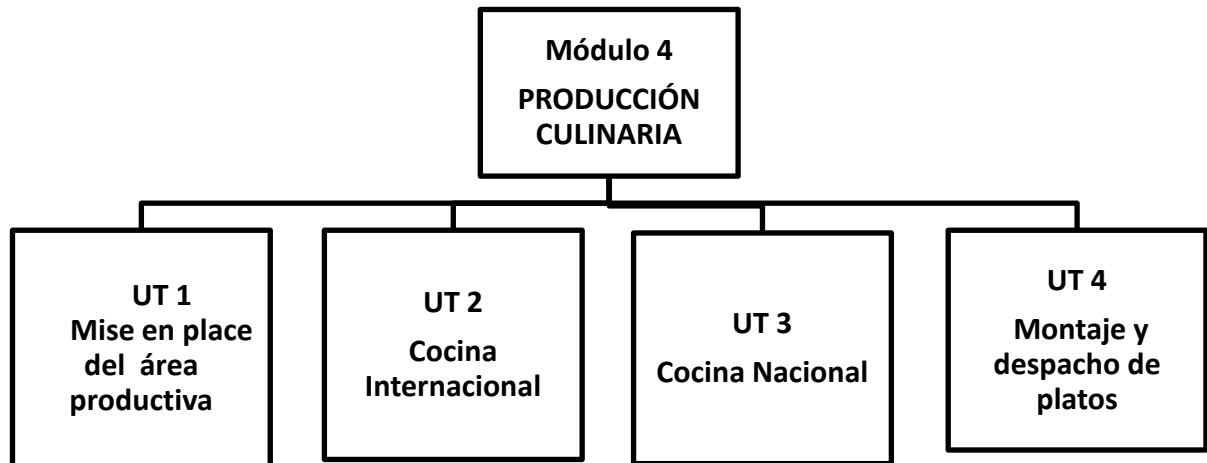
Los procedimientos

**Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO		HORAS PEDAGÓGICAS
UT 1	Mise en place del área productiva.	80
UT 2	Cocina Internacional.	110
UT 3	Cocina Nacional.	180
UT 4	Montaje y despacho de platos.	17

**Duración total:** 387 horas pedagógicas

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO  
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 1:** Mise en place del área productiva

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Elaborar las preparaciones iniciales y básicas del área de trabajo como cortes, deshueses, fileteados, salsas y fondos.

(Tiempo estimado: 80 horas pedagógicas)

PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS		ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar las buenas prácticas de manufactura (B.P.M).</li> <li>- Preparar el equipamiento, menaje, utilería, batería de cocina para el proceso de producción.</li> <li>- Seleccionar la materia prima de acuerdo a la receta estándar o menú.</li> <li>- Realizar los cortes, deshueses y fileteado de géneros principales.</li> <li>- Elaborar fondos y salsas bases.</li> <li>- Reconocer las especies y condimentos.</li> <li>- Elaborar recetas de acuerdo a la carta o menú</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place en: tubérculos, verduras, verduras de hoja, hortalizas, legumbres y frutas, cortes, preparaciones básicas.</li> <li>- Mise en place en: aves, cárnicos (lomo fino y falda de res), cerdo, pescados redondos y planos, mariscos, características de cada uno, temperaturas, cortes, conservación, troceados, porcionamiento con pesos de acuerdo al tipo de servicio.</li> <li>- Temperaturas adecuadas de recepción, conservación y mantenimiento de cárnicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar la importancia de los alimentos al momento de procesarlos para evitar el desperdicio.</li> <li>- Valorar el trabajo individual y en equipo como premisa fundamental de la organización de una cocina.</li> <li>- Respetar las individualidades de los miembros del grupo.</li> <li>- Interesarse por presentar los cortes de legumbres, hortalizas y verduras con precisión, exactitud y limpieza.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar las legumbres, hortalizas y verduras y los cortes a realizarse.</li> <li>- Utilizar el cuchillo y las tablas para picar de acuerdo a los colores.</li> <li>- Realizar los cortes básicos en legumbres, hortalizas y verduras.</li> <li>- Realizar el porcionamiento adecuado en cárnicos, aves, pescados y mariscos.</li> <li>- Elaborar fondos y salsas básicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencia las legumbres, hortalizas y verduras de acuerdo al tipo de corte a realizarse.</li> <li>- Verifica los cortes realizados en legumbres, hortalizas y verduras, sus medidas y aplicación de acuerdo a la preparación que se va a efectuar.</li> <li>- Verifica el porcionamiento realizado a cárnicos, aves, pescados y mariscos.</li> <li>- Elabora fondos y</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

del establecimiento. - Realizar los cortes necesarios de acuerdo a la receta estándar del establecimiento.	- Fondos: concepto, clasificación, ingredientes, métodos de elaboración.	- Valorar el trabajo metódico, organizado y realizado eficazmente.		salsas básicas.
---	--	--	--	-----------------



BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: Cocina Internacional**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Transformar los productos y géneros en menús a través de la elaboración de diferentes platos de cocina internacional.

(Tiempo estimado: 110 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar los diferentes métodos y técnicas de cocción.</li> <li>- Controlar las temperaturas internas de cocción.</li> <li>- Preparar y presentar los platos de acuerdo a la carta del establecimiento.</li> <li>- Preparar y presentar platos atractivos a los clientes considerando el costo de cada establecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas básicas de cocción francesas: forma de elaborar, ingredientes, técnicas de cocción.</li> <li>- Normas de seguridad e higiene de los alimentos: conceptualización, utilización adecuada.</li> <li>- Receta Estándar: concepto, elaboración, cálculos.</li> <li>- Cocina Internacional: regiones, tipo de alimentos, composición de platos, platos más representativos de cada región.</li> <li>- Sistemas de medida: Internacional y anglosajón, medidas de temperatura,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas de calidad e inocuidad alimentaria.</li> <li>- Mostrar capacidad de autoconfianza, iniciativa, creatividad y toma de decisiones, en el manejo de productos perecibles y no perecibles.</li> <li>- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de recepción y distribución de alimentos.</li> <li>- Observar las normas establecidas para cada tipo de actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar las diferentes técnicas culinarias aplicadas a la producción de cocina.</li> <li>- Identificar las temperaturas correctas de cocción sobre los productos.</li> <li>- Utilizar la receta estándar del plato solicitado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplica las diferentes técnicas culinarias en el proceso de producción.</li> <li>- Verifica las temperaturas en los productos que se están preparando.</li> <li>- Elabora platos aplicando las recetas estándar.</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

	<p>peso, volumen y sus respectivas equivalencias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer la importancia del trabajo en equipo en el mundo laboral.</li> <li>- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del ecosistema.</li> <li>- Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Responsabilizarse del cumplimiento de las políticas establecidas para la producción culinaria.</li> </ul>		
--	---	--	--	--

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: Cocina Nacional**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Transformar los productos y géneros en menús de cocina nacional.

(Tiempo estimado: 180 horas pedagógicas).

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar los diferentes métodos y técnicas de cocción.</li> <li>- Controlar las temperaturas internas de cocción.</li> <li>- Preparar y presentar los platos de acuerdo a la carta del establecimiento.</li> <li>- Preparar y presentar platos atractivos a los clientes considerando el costo de cada establecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas básicas de cocción francesas: forma de elaborar, ingredientes, técnicas de cocción.</li> <li>- Normas de seguridad e higiene de los alimentos: conceptualización, utilización adecuada.</li> <li>- Receta Estándar: concepto, elaboración, cálculos.</li> <li>- Cocina Nacional: regiones, tipo de alimentos, composición de platos, platos más representativos de cada región.</li> <li>- Sistemas de medida: Internacional y anglosajón, medidas de Temperatura, Peso y Volumen y sus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas de calidad e inocuidad alimentaria.</li> <li>- Mostrar capacidad de autoconfianza, iniciativa, creatividad y toma de decisiones, en el manejo de productos perecibles y no perecibles.</li> <li>- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de recepción y distribución de alimentos.</li> <li>- Observar las normas establecidas para cada tipo de actividad.</li> <li>- Reconocer la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar las diferentes técnicas culinarias aplicadas a la producción de cocina.</li> <li>- Identificar las temperaturas correctas de cocción sobre los productos.</li> <li>- Utilizar la receta estándar del plato solicitado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplica las diferentes técnicas culinarias en el proceso de producción.</li> <li>- Verifica las temperaturas en los productos que se están preparando.</li> <li>- Elabora platos aplicando las recetas estándar.</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

	respectivas equivalencias.	<p>importancia del trabajo en equipo en el mundo laboral.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del ecosistema.</li> <li>- Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Cumplir con las políticas establecidas para la producción culinaria.</li> </ul>		
--	----------------------------	---	--	--

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: Montaje y Despacho de Platos**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Realizar el montaje y despacho de platos de acuerdo a las características del establecimiento.

(Tiempo estimado: 17 horas pedagógicas)

PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS		ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer la variedad de montajes de platos a nivel internacional.</li> <li>- Ejecutar el montaje de platos de acuerdo al criterio de cada establecimiento.</li> <li>- Reconocer la textura, sabor, altura, decoración, aroma del plato.</li> <li>- Realizar el despacho del plato terminado.</li> <li>- Solucionar inconformidades de los platos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normas de calidad en la manipulación de los alimentos (evitar la sobre manipulación de los alimentos con el fin de decorar los platos), conceptualización.</li> <li>- Temperatura adecuada tanto para la comida como para la vajilla.</li> <li>- Despacho de acuerdo a cada tipo de servicio: restaurante, catering, catering institucional.</li> <li>- Menaje y utensilios adecuados para cada tipo de servicio y montaje.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas establecidas para cada tipo de actividad.</li> <li>- Reconocer la importancia del trabajo en equipo en el mundo laboral.</li> <li>- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del ecosistema.</li> <li>- Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Respetar las políticas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los parámetros a considerarse para el montaje de platos.</li> <li>- Aplicar las normas de calidad existentes para la manipulación de alimentos.</li> <li>- Manejar las temperaturas de los productos y de la vajilla.</li> <li>- Identificar la vajilla de acuerdo a la preparación de los platos.</li> <li>- Verificar el despacho correcto de los platos considerando el tiempo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar el montaje de platos considerando los parámetros establecidos.</li> <li>- Verificar las temperaturas adecuadas en función de los platos que se están preparando.</li> <li>- Aplica normas de manipulación de alimentos.</li> <li>- Identifica la vajilla de acuerdo al tipo de plato producido.</li> <li>- Verifica el tiempo de salida de los platos.</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

		establecidas para la producción culinaria.	de salida y el tipo de servicio a realizarse. - Montar platos respetando los ingredientes originales de cada uno, características y uso de elementos.	
--	--	---	--	--

## Módulo 5

### SERVICIO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

#### DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

#### **Módulo 5: SERVICIO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS**

(Asociado a la Unidad de Competencia 5).

**Objetivo del Módulo formativo:** Realizar actividades operativas en el área de servicio en función de las normas establecidas vigentes.

**Selección del tipo de contenido organizador:**

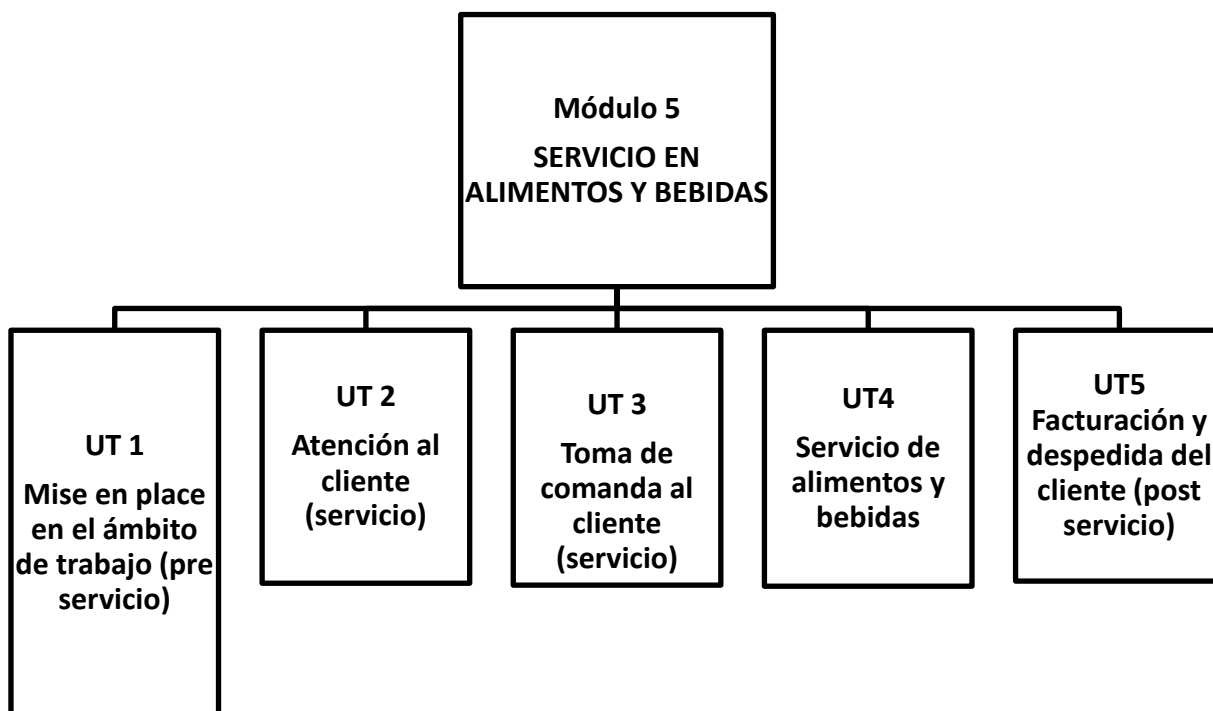
Los procedimientos

**Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO		HORAS PEDAGÓGICAS
UT 1	Mise en place en el ámbito de trabajo (pre-servicio).	40
UT 2	Atención al cliente (servicio).	20
UT 3	Toma de comanda al cliente (servicio).	50
UT 4	Servicio de alimentos y bebidas.	71
UT 5	Facturación y despedida del cliente (post servicio).	15

**Duración total:** 196 horas pedagógicas

## RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS





**UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Mise en place en el respectivo ámbito de trabajo (pre servicio)**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Realizar la puesta a punto del mobiliario, loza, cristalería y cubertería del establecimiento de tal forma que se encuentre listo antes de la apertura del negocio.

(Tiempo estimado: 40 horas pedagógicas)

PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS		ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar la limpieza minuciosa del establecimiento.</li> <li>- Ubicar las mesas de acuerdo a los rangos y sectores.</li> <li>- Realizar la pulida de loza, cristalería y cubertería.</li> <li>- Realizar el montaje de mesas, vestirlas y poner las servilletas.</li> <li>- Equipar el aparador o punto de apoyo conforme al servicio que presta.</li> <li>- Verificar el funcionamiento de la maquinaria y equipamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place: concepto, importancia, pulir cristalería, cubertería y vajilla.</li> <li>- Montaje: tipos de mesas, tipos de cubertería, cristalería y vajilla de acuerdo al menú.</li> <li>- Aparador: equipamiento de acuerdo al servicio, usos, ubicación, funciones.</li> <li>- Equipos: tipo, funciones, relación costo- beneficio.</li> <li>- Maquinaria: tipo, funciones, relación costo-beneficio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas de calidad e inocuidad alimentaria.</li> <li>- Tener y mostrar capacidad de autoconfianza, iniciativa, creatividad y toma de decisiones, en el manejo de productos perecibles y no perecibles.</li> <li>- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión.</li> <li>- Observar las normas establecidas para cada tipo de actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar la limpieza del establecimiento.</li> <li>- Pulir vajilla, cristalería, cubertería utilizando los elementos de desinfección previstos.</li> <li>- Montar las mesas respectivas utilizando los utensilios necesarios de acuerdo a las políticas del establecimiento.</li> <li>- Verificar el equipamiento del aparador o punto de apoyo.</li> <li>- Indicar las normativas de B.P.M., manipulación de alimentos y seguridad industrial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Controla las áreas de servicio en lo referente a limpieza.</li> <li>- Verifica la limpieza y pulido de cristalería, vajilla y cubertería.</li> <li>- Realiza la colocación de la cristalería, cubertería y vajilla en el montaje de mesas.</li> <li>- Verifica el equipamiento adecuado en el punto de apoyo.</li> <li>- Verifica el cumplimiento de normas de Buenas Prácticas de</li> </ul>

## BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

			- Realizar ejercicios prácticos del montaje de mesas.	Manufactura, manipulación de alimentos y de seguridad.
--	--	--	---	--

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: Atención al cliente (servicio)**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Brindar una cálida bienvenida al cliente de tal manera que se sienta a gusto en el establecimiento.

(Tiempo estimado: 20 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recibir, guiar y acomodar al comensal en la mesa o en un área de realización de evento.</li> <li>- Asistir al cliente con capacidades diferentes.</li> <li>- Atender pedidos y solicitudes simultáneas.</li> <li>- Presentar la carta y/o menú del bar, restaurante y cafetería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bienvenida al cliente: pasos a seguir, ubicación de mesas, asistencia a clientes especiales, pedidos especiales.</li> <li>- Carta o menú: concepto, importancia, clasificación, tipos, diferencia con menú.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer la importancia del trabajo en equipo en el mundo laboral.</li> <li>- Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Cumplir con las políticas establecidas para el área de restaurante.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar los procedimientos implementados o establecidos en la bienvenida de un cliente y su acomodación.</li> <li>- Visitar restaurantes para evidenciar los temas desarrollados.</li> <li>- Realizar ejercicios de los diferentes temas tratados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analiza los procedimientos indicados en la bienvenida del cliente y su acomodación.</li> <li>- Verifica el cumplimiento de parámetros establecidos en la llegada del cliente.</li> <li>- Presenta al cliente la carta o menú que ofrece el establecimiento.</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: Toma de comanda al cliente (servicio)**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Realizar la toma del pedido del cliente, averiguando sus gustos y preferencias.

(Tiempo estimado: 50 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomar la comanda o pedido del cliente de acuerdo a las políticas del establecimiento.</li> <li>- Explicar el contenido y disponibilidad del menú.</li> <li>- Sugerir platos, menús y bebidas al cliente.</li> <li>- Aplicar el protocolo de servicio en la toma de comanda.</li> <li>- Tomar los pedidos de la comanda.</li> <li>- Anular pedidos de la comanda.</li> <li>- Entregar las comandas a los centros de despacho o producción y caja.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comanda: concepto, importancia, tipos, usos, responsables, distribución, anulaciones, cambio en el pedido.</li> <li>- Menú o carta: composición de la carta.</li> <li>- Protocolo en la toma de comanda: conceptualización, importancia, prioridades en la toma de comanda.</li> <li>- Normas de protocolo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Mostrar predisposición ante cualquier requerimiento del cliente.</li> <li>- Ser positivo y proactivo en las acciones encomendadas.</li> <li>- Respetar las normas de comportamiento en el establecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar la toma de comanda al cliente.</li> <li>- Explicar al cliente la composición de los platos.</li> <li>- Sugerir platos y alternativas de alimentación de acuerdo al gusto del cliente.</li> <li>- Indicar el protocolo de servicio al tomar la comanda.</li> <li>- Distribuir la comanda en las diferentes áreas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Efectúa la toma de pedido al cliente.</li> <li>- Presenta la carta al cliente.</li> <li>- Realiza la explicación de platos y su composición.</li> <li>- Aplica el protocolo al tomar el pedido.</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: Servicio de Alimentos y Bebidas**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Realizar el servicio de alimentos y bebidas de acuerdo a los requerimientos del cliente.

(Tiempo estimado: 71 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servir bebidas, platillos, postres, café, refrigerios, bocaditos de dulce y de sal.</li> <li>- Aplicar técnicas de servicio avanzadas: americana, inglesa, francesa, mixta.</li> <li>- Levantar y retirar pedidos en la cocina, comedor, cafetería, lugar dónde se preparan alimentos o bar.</li> <li>- Realizar el servicio de acuerdo a los requerimientos del cliente.</li> <li>- Realizar la reposición de bandejas de bocaditos de dulce, sal, pan, mantequilla y bebidas en el área de apoyo a un evento, banquete y/o similar.</li> <li>- Atender sugerencias o quejas de los clientes e informa a su</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Servicio a la mesa: tipos: inglés, francés, americano, mixta.</li> <li>- Reposición: cubertería, cristalería y vajilla, de bandejas de bocaditos de dulce, sal, pan, mantequilla y bebidas en el área de apoyo en un evento, banquete y /o similar.</li> <li>- Desbarasar: cubertería, cristalería y vajilla utilizada por el cliente, acomodar mesas y sillas, aceptar sugerencias.</li> <li>- Servicio de platillo y bebidas: concepto, importancia, tipos de platillos, de bebidas, de café, de bocaditos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo.</li> <li>- Cumplir con las políticas establecidas por la división o área de trabajo.</li> <li>- Tener y mostrar capacidad de autoconfianza, iniciativa, creatividad y toma de decisiones en la atención al cliente.</li> <li>- Valorar la importancia de actuar con pulcritud,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicar las técnicas de servicio en una mesa.</li> <li>- Desbarasar en forma adecuada los platos</li> <li>- Servir diferentes tipos de alimentos y bebidas.</li> <li>- Reponer cubertería, cristalería y vajilla de ser necesario.</li> <li>- Reponer bocaditos, sal, pan, agua, mantequilla de ser necesario.</li> <li>- Realizar ejercicios de los tipos de servicio utilizados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza la reposición adecuada de bocaditos, sal, pan, agua, mantequilla de ser necesario.</li> <li>- Aplica las diferentes técnicas acordes al tipo de servicio del establecimiento.</li> <li>- Realiza el retiro de platos, cubertería y cristalería de una mesa.</li> <li>- Realiza la caracterización de los estilos de servicio en un restaurante.</li> </ul>

## BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

superior inmediato. - Desbarasar el menaje de las mesas.		rapidez y precisión en todos los procesos de atención al cliente.		
---	--	---	--	--

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 5: Facturación y despedida del cliente (post-servicio)**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Realizar el proceso de facturación de la cuenta del cliente y su despedida.

(Tiempo estimado: 15 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer los tipos de facturación existentes.</li> <li>- Preparar la factura de acuerdo al pedido realizado.</li> <li>- Realizar el cobro de la factura de acuerdo a la forma de pago.</li> <li>- Despedir al cliente creando un ambiente favorable.</li> <li>- Aplicar las técnicas de seguimiento al cliente (post-servicio).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Facturación: concepto, importancia, tipos, revisión de cargos, formas de pago, entrega de factura.</li> <li>- Despedida del cliente: procedimientos, políticas, evaluación del servicio recibido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poseer capacidad de autoconfianza, iniciativa, creatividad y toma de decisiones.</li> <li>- Valorar la importancia de actuar con honestidad, rapidez y precisión en todos los procesos de facturación.</li> <li>- Mantener interés durante todo el proceso de atención al cliente.</li> <li>- Ser capaz de trabajar en equipo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los procedimientos previos a la facturación.</li> <li>- Revisar la implementación y las normas de seguridad del establecimiento.</li> <li>- Verificar el cumplimiento de los parámetros para facturación.</li> <li>- Realizar el proceso de facturación del pedido.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica los parámetros para la facturación.</li> <li>- Establece la secuencia lógica en el proceso de facturación.</li> <li>- Realiza el cobro correspondiente de acuerdo a la forma de pago del cliente.</li> </ul>

## Módulo 6

### PANADERÍA Y PASTELERÍA

#### DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

**Módulo 6: PANADERÍA Y PASTELERÍA**  
(Asociado a la Unidad de Competencia 6).

**Objetivo del Módulo formativo:** Preparar productos básicos de panadería y pastelería.

**Selección del tipo de contenido organizador:**  
Los procedimientos

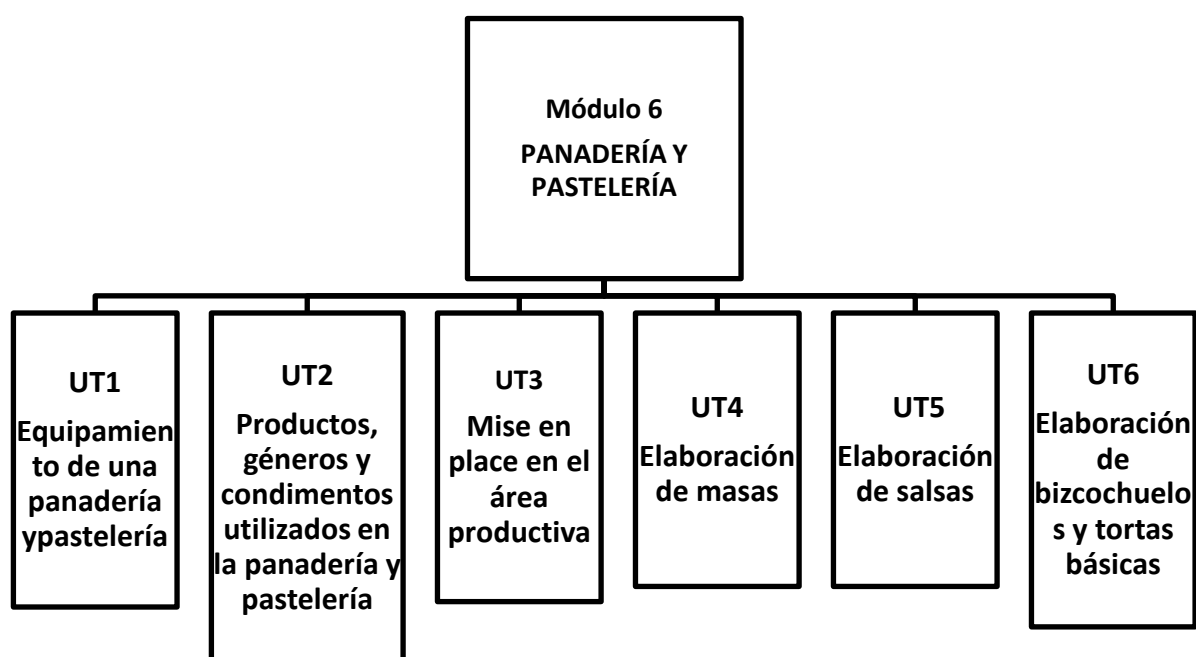
**Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO		HORAS PEDAGÓGICAS
UT 1	Equipamiento de una panadería y pastelería.	18
UT 2	Productos, géneros y condimentos utilizados en la panadería y pastelería.	20
UT 3	Mise en place en el área productiva.	50
UT 4	Elaboración de masas.	60
UT 5	Elaboración de salsas.	40
UT 6	Elaboración de bizcochuelos y tortas básicas.	121

**Duración total:** 309 horas pedagógicas



**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO  
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Equipamiento de una panadería y pastelería**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Diferenciar los equipos, batería liviana y pesada que posee el área de pastelería y panadería.

(Tiempo estimado: 18 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar la batería liviana de una panadería y pastelería como herramientas de producción de una panadería y pastelería.</li> <li>- Identificar la batería pesada como instrumentos de producción de una panadería y pastelería.</li> <li>- Identificar los equipos a utilizarse en la elaboración de preparaciones básicas.</li> <li>- Reconocer los diferentes tipos de materiales de los equipos, batería liviana y pesada para su correcta utilización.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Batería liviana: tipos, características, usos, materiales, ubicación.</li> <li>- Batería pesada: tipos, características, usos, materiales, ubicación.</li> <li>- Equipos de cocina: tipos, características, usos, materiales, ubicación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Responsabilizarse por mejorar sus habilidades y destrezas en el manejo de batería liviana, pesada y equipos de cocina.</li> <li>- Tener la capacidad para adaptarse a cualquier ambiente de trabajo culinario profesional.</li> <li>- Valorar el trabajo individual y en equipo como premisa fundamental de la organización de una cocina.</li> <li>- Respetar las individualidades de los miembros del grupo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferenciar los equipos, batería liviana y pesada que tiene una cocina.</li> <li>- Explicar las características propias de cada equipos, batería liviana y pesada</li> <li>- Utilizar los diferentes equipos, batería liviana y pesada en la realización de las preparaciones básicas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencia los equipos, batería liviana y pesada de una cocina.</li> <li>- Diferencia las características de los equipos, batería liviana, pesada.</li> <li>- Verifica el uso correcto de equipos, batería liviana y pesada en la cocina.</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: Productos, géneros y condimentos utilizados en la panadería/pastelería**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Identificar adecuadamente los diferentes productos, géneros o condimentos con la finalidad de conocer sus cualidades y características para potenciar su utilización en la panadería y/o pastelería.

(Tiempo estimado: 20 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificar los diversos productos, géneros y condimentos para su correcta utilización en la panadería y pastelería.</li> <li>- Diferenciar los lácteos, harinas, frutas, de acuerdo a las características propias de cada producto.</li> <li>- Utilizar la terminología culinaria en una pastelería y panadería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Productos: tipos, clasificación, lugares de compra, productos importados y típicos.</li> <li>- Lácteos: tipos de productos, clasificación, usos, lugares de compra, productos importados y típicos.</li> <li>- Harinas: tipos de productos, clasificación, usos, lugares de compra, productos importados y típicos.</li> <li>- Frutas: tipos de productos, clasificación, usos, lugares de compra, productos importados y típicos.</li> <li>- Terminología: conceptos, usos, redacción,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar los parámetros de calidad de los productos.</li> <li>- Concientizar sobre el costo real de los alimentos y su importancia al momento de procesarlos para evitar el desperdicio.</li> <li>- Valorar el trabajo individual y en equipo como premisa fundamental de la organización de una cocina.</li> <li>- Respetar las individualidades de los miembros del grupo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los productos, géneros y condimentos.</li> <li>- Identificar las características de los productos, géneros y condimentos a utilizarse en la pastelería y panadería.</li> <li>- Realizar visitas de campo a los mercados o lugares de expendio de productos, géneros y condimentos.</li> <li>- Diferenciar los términos culinarios que integran el glosario de panadería y pastelería.</li> <li>- Recordar los términos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferenciar los productos, géneros y condimentos a utilizarse en una panadería y pastelería.</li> <li>- Identificar correctamente los productos, géneros y condimentos de una panadería y pastelería.</li> <li>- Seleccionar adecuadamente los productos, géneros y condimentos que van a ser utilizados en una receta.</li> <li>- Diferenciar los conceptos de los</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

	glosario técnico, cuadro sinóptico de clasificación de términos.		culinarios a través de la práctica de pastelería y panadería	términos utilizados en pastelería y panadería. - Aplica los diferentes términos mientras elabora la producción en el área de pastelería y panadería
--	--	--	--	--

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: Mise en place en el área productiva**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Preparar inicialmente cortes, masas y salsas antes de transformar la materia prima a través de la producción.

(Tiempo estimado: 50 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicar las buenas prácticas de manufactura (B.P.M.).</li> <li>- Preparar el equipamiento, menaje, utilería, batería de pastelería y panadería para el proceso de producción.</li> <li>- Seleccionar la materia prima de acuerdo a la receta estándar o menú.</li> <li>- Realizar los cortes, preparación de masas, de géneros principales</li> <li>- Elaborar salsas y merengues.</li> <li>- Reconocer las especies y condimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas Prácticas de Manufactura: conceptualización, características, normativas.</li> <li>- Puesta a punto de equipos, batería liviana y pesada.</li> <li>- Requisición de materia prima: características, pedido, condiciones, reconocimiento de especies.</li> <li>- Mise en place: cortes de productos, elaboración de masas, preparación de harinas, elaboración de salsas, merengues, rellenos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar el costo real de los alimentos y su importancia al momento de procesarlos para evitar el desperdicio.</li> <li>- Valorar el trabajo individual y en equipo como premisa fundamental de la organización de una cocina.</li> <li>- Respetar las individualidades de los miembros del grupo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los tipos de harinas, lácteos, huevos, condimentos especiales.</li> <li>- Utilizar las mesas de trabajo.</li> <li>- Realizar los cortes básicos en productos.</li> <li>- Pesar los productos a utilizarse de acuerdo a la receta estándar.</li> <li>- Realizar las preparaciones de salsas y merengues.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencia los tipos de ingredientes a utilizarse.</li> <li>- Verifica las preparaciones realizadas de acuerdo a la receta estándar.</li> <li>- Verifica que los ingredientes sean pesados adecuadamente.</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: Elaboración de masas**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Elaborar diferentes tipos de masas mediante la aplicación de diversas técnicas gastronómicas.

(Tiempo estimado: 60 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar masas básicas aplicando las técnicas gastronómicas.</li> <li>- Elaborar recetas básicas con chocolate.</li> <li>- Elaborar recetas de acuerdo a la carta o menú del establecimiento.</li> <li>- Elaborar diversos tipos de panes y galletas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Masas Básicas: bizcochuelos, piononos, masa quebrada, hojaldre, bomba, choix, filo.</li> <li>- Chocolate: definición, usos, preparación, templado, bombones, trufas.</li> <li>- Recetas: diversidad de recetas y creatividad del estudiante.</li> <li>- Panificación: temperaturas, masas, variedades.</li> <li>- Galletería: concepto, tipos de galletas, métodos de preparación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas de calidad e inocuidad alimentaria.</li> <li>- Tener y mostrar capacidad de autoconfianza, iniciativa, creatividad y toma de decisiones, en el manejo de productos perecibles y no perecibles.</li> <li>- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de producción.</li> <li>- Observar las normas establecidas para cada tipo de actividad.</li> <li>- Reconocer la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar diversos tipos de masas.</li> <li>- Explicar las técnicas utilizadas en la elaboración de las diferentes tipos de masas.</li> <li>- Revisar los ingredientes que se necesitan para la elaboración de masas.</li> <li>- Respetar las técnicas utilizadas en la elaboración de masas.</li> <li>- Realizar ejercicios utilizando los ingredientes correspondientes para la elaboración de los diferentes tipos de masas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencia los tipos de masas.</li> <li>- Identifica las técnicas utilizadas en la elaboración de masas.</li> <li>- Selecciona los ingredientes a utilizarse en la elaboración de los diferentes tipos de masas.</li> <li>- Explica las técnicas utilizadas en la elaboración de diferentes tipos de masas.</li> <li>- Diferencia las formas de utilizar el chocolate.</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

		<p>importancia del trabajo en equipo en el mundo laboral.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del ecosistema.</li> <li>- Ser consciente y responsable de la importancia de las acciones encomendadas, manifestando firmeza en su planificación y desarrollo.</li> </ul>		
--	--	---	--	--

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº5: Elaboración de salsas**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Elaborar diferentes tipos de salsas mediante la aplicación de las técnicas gastronómicas.

(Tiempo estimado: 40 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar la preparación de los ingredientes para elaborar las salsas.</li> <li>- Preparar las salsas aplicando las técnicas gastronómicas.</li> <li>- Elaborar rellenos empleando los métodos gastronómicos.</li> <li>- Elaborar glaseados aplicando el método apropiado.</li> <li>- Elaborar coberturas utilizando los procedimientos establecidos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Salsas: definición, variedades, tipos, ingredientes, procedimientos, elaboración.</li> <li>- Rellenos: definición, variedades, tipos, ingredientes, procedimientos, elaboración.</li> <li>- Glaseados: definición, variedades, tipos, ingredientes, procedimientos, elaboración.</li> <li>- Coberturas: definición, variedades, tipos, ingredientes, procedimientos, elaboración.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas de calidad e inocuidad alimentaria.</li> <li>- Tener y mostrar capacidad de autoconfianza, iniciativa, creatividad y toma de decisiones, en el manejo de productos perecibles y no perecibles.</li> <li>- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de elaboración.</li> <li>- Observar las normas establecidas para cada tipo de actividad.</li> <li>- Reconocer la importancia del trabajo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar salsas, rellenos, glaseados y coberturas.</li> <li>- Explicar las técnicas utilizadas en la elaboración de las diferentes tipos de salsas, rellenos, glaseados y coberturas.</li> <li>- Revisar los ingredientes que se necesitan para la elaboración de salsas, rellenos, glaseados y coberturas.</li> <li>- Practicar las técnicas utilizadas en la elaboración de salsas, rellenos, glaseados y coberturas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferencia los tipos de salsas, rellenos, glaseados y coberturas elaboradas.</li> <li>- Identifica las técnicas utilizadas en la elaboración de salsas, rellenos, glaseados y coberturas.</li> <li>- Selecciona los ingredientes a utilizarse en la elaboración de los diferentes tipos de salsas, rellenos, glaseados y coberturas.</li> <li>- Explica las técnicas utilizadas en la elaboración de diferentes tipos de salsas, rellenos,</li> </ul>



BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

		<p>en equipo en el mundo laboral.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar y respetar las normas de seguridad y de protección del ecosistema.</li> </ul>		glaseados y coberturas.
--	--	--	--	-------------------------

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 6: Elaboración de bizcochuelos y tortas**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Elaborar bizcochuelos y tortas mediante la aplicación de diversas técnicas gastronómicas.

(Tiempo estimado: 121 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparar los ingredientes para la elaboración de los bizcochuelos y tortas.</li> <li>- Realizar la preparación de masas para los bizcochuelos.</li> <li>- Realizar la preparación de masas para las tortas.</li> <li>- Elaborar bizcochuelos aplicando las técnicas y procedimientos apropiados.</li> <li>- Elaborar tortas aplicando las técnicas y procedimientos adecuados.</li> <li>- Elaborar salsas, rellenos, glaseados, coberturas para los bizcochuelos y tortas.</li> <li>- Aplicar los sistemas y métodos apropiados de conservación de los bizcochuelos y tortas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bizcochuelos: conceptualización, usos, tipos o variedades, temperaturas, características, técnicas y proceso de elaboración.</li> <li>- Tortas: conceptualización, usos, tipos o variedades, temperaturas, características, técnicas y proceso de elaboración.</li> <li>- Salsas, rellenos, glaseados y coberturas.</li> <li>- Conservación: sistemas y métodos básicos de conservación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas de calidad e inocuidad alimentaria.</li> <li>- Tener y mostrar capacidad de autoconfianza, iniciativa, creatividad y toma de decisiones, en el manejo de productos perecibles y no perecibles.</li> <li>- Valorar la importancia de actuar con pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de elaboración.</li> <li>- Observar las normas establecidas para cada tipo de actividad.</li> <li>- Reconocer la</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explicar las técnicas y procedimientos utilizados en la elaboración de las diferentes tipos de bizcochuelos y tortas.</li> <li>- Revisar los ingredientes que se necesitan para la elaboración de bizcochuelos y tortas.</li> <li>- Realizar la preparación de los diversos tipos de bizcochuelos y tortas básicas.</li> <li>- Practicar las técnicas utilizadas en la elaboración de salsas, rellenos, glaseados, coberturas para los bizcochuelos y tortas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Selecciona los ingredientes a utilizarse en la elaboración de los diferentes tipos bizcochuelos y tortas</li> <li>- Identifica las técnicas utilizadas en la elaboración de bizcochuelos y tortas.</li> <li>- Elabora los bizcochuelos y tortas aplicando las técnicas gastronómicas.</li> <li>- Diferencia los tipos de salsas, rellenos, glaseados, coberturas para los bizcochuelos y tortas elaboradas.</li> </ul>

## BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

		importancia del trabajo en equipo en el mundo laboral. - Mostrar sensibilidad y gusto artístico al decorar los bizcochuelos y tortas.		
--	--	--	--	--

## Módulo 7

### LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

#### DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

#### **Módulo 7: LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN**

(Asociado a la Unidad de Competencia 7)

**Objetivo del Módulo formativo:** Realizar acciones concernientes a la limpieza y sanitización de equipos, utensilios, alimentos y bebidas en un establecimiento.

**Selección del tipo de contenido organizador:**

Los procedimientos

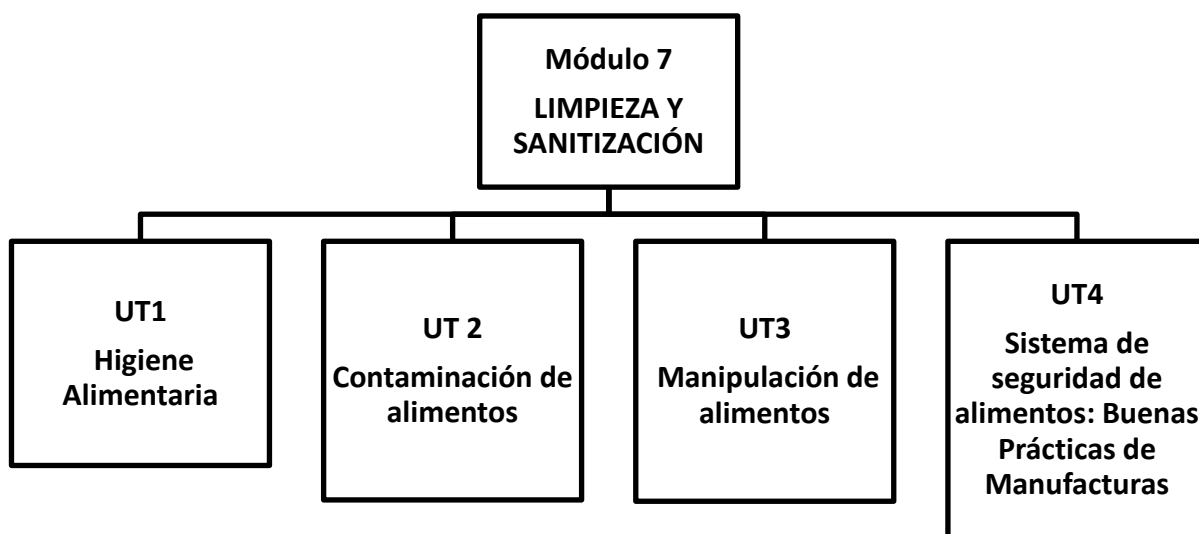
**Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO		HORAS PEDAGÓGICAS
UT 1	Higiene alimentaria.	7
UT 2	Contaminación de alimentos.	30
UT 3	Manipulación de alimentos.	15
UT 4	Sistema de seguridad de alimentos: Buenas Prácticas de Manufacturas (B.P.M.).	20

**Duración total:** 72 horas pedagógicas

---

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO  
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



**UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Higiene Alimentaria**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Identificar la terminología básica en higiene alimentaria para utilizarla en el proceso de manipulación, higiene y sanitización de alimentos.

(Tiempo estimado: 7 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer el significado de la terminología utilizada en alimentos alterados, contaminados, adulterados y falsificados.</li> <li>- Identificar los agentes naturales, artificiales, mixtos, legítimos y otros.</li> <li>- Realizar la valoración sensorial, las características organolépticas de los alimentos no contaminados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terminología: conceptos, usos, redacción, glosario técnico.</li> <li>- Tipos de alimentos: alterados, contaminados, adulterados y falsificados.</li> <li>- Identificación de APP: naturales, artificiales, mixtos, legítimos, otros.</li> <li>- Valoración Sensorial de los alimentos: características organolépticas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorar el vocabulario técnico que le permite identificarse con un grupo social profesional y entender su lenguaje.</li> <li>- Valorar el ambiente de trabajo culinario profesional.</li> <li>- Valorar el trabajo individual y en equipo como premisa fundamental de la organización de un establecimiento.</li> <li>- Reconocer los graves efectos que se derivan de las toxiinfecciones alimentarias generadas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diferenciar la terminología utilizada: alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados.</li> <li>- Diferenciar los agentes naturales, artificiales, mixtos, legítimos y otros.</li> <li>- Efectuar la valoración sensorial, características organolépticas de los alimentos no contaminados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplica la terminología utilizada en los alimentos alterados, contaminados, adulterados y falsificados.</li> </ul>

## BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

		como consecuencia de los productos alterados, contaminados, adulterados y falsificados.		
--	--	---	--	--

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: Contaminación de alimentos**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Identificar las diversas enfermedades que se producen por la descomposición y contaminación de alimentos.

(Tiempo estimado: 30 horas pedagógicas)

PROCEDIMENTALES	CONTENIDOS		ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indicar los alimentos y tipos de contaminación.</li> <li>- Identificar las enfermedades transmitidas por alimentos.</li> <li>- Identificar la contaminación de alimentos por agentes no bacterianos.</li> <li>- Identificar la descomposición de alimentos y sus causas; contaminación cruzada física, química y biológica.</li> <li>- Aplicar los métodos de control frente a los agentes contaminantes: físicos, químicos y biológicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contaminación: concepto, importancia, clasificación o tipos.</li> <li>- Enfermedades transmitidas por ingerir alimentos: concepto, importancia, clasificación, tratamiento, como evitar.</li> <li>- Contaminación de alimentos: concepto, importancia, por agentes no bacterianos.</li> <li>- Contaminación cruzada: física, química y biológica.</li> <li>- Métodos de control: físicos, químicos y biológicos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas de calidad e inocuidad alimentaria.</li> <li>- Respetar las normativas y regulaciones referentes a la manipulación de alimentos.</li> <li>- Respetar los protocolos de contagios-enfermedades.</li> <li>- Mostrar satisfacción por la toma de decisiones referentes a la descomposición de alimentos y posible contaminación.</li> <li>- Valorar la importancia de actuar con pulcritud,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indicar los tipos de enfermedades, descomposición y contaminación por alimentos.</li> <li>- Explicar los diferentes métodos de control que se efectúan para prevención.</li> <li>- Identificar los agentes contaminantes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica las diversas enfermedades que se presenta por alimentos mal preparados o conservados.</li> <li>- Identifica la contaminación que se da por alimentos mal preparados o conservados.</li> <li>- Identifica la descomposición que se da por alimentos mal preparados o conservados.</li> <li>- Estructura un plan de actividades de manera coherente</li> </ul>



## BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

		rapidez y precisión en todos los procesos de recepción, distribución y almacenamiento de alimentos.		para contrarestar estas enfermedades.
--	--	---	--	---------------------------------------

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: Manipulación de alimentos**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Desarrollar costumbres y hábitos acordes a las condiciones que se exigen al manipular alimentos evitando la contaminación de productos.

(Tiempo estimado: 15 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar las enfermedades de los manipuladores de alimentos.</li> <li>- Controlar la limpieza personal: aspecto de los empleados; lavado de manos, vestimenta, uso de malla en el cabello y de guantes desechables.</li> <li>- Identificar las actividades que realiza en la cocina el manipulador de alimentos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enfermedades de manipuladores de alimentos: concepto, importancia, clases, tratamiento.</li> <li>- Limpieza personal: lavado de manos, vestimenta, uso de guantes, malla en el cabello y aseo diario.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tener predisposición a aprender sobre enfermedades por alimentos, contaminación cruzada, manipulación de alimentos.</li> <li>- Respetar las normas de limpieza de áreas, pasillos, cocinas, restaurantes, baños entre otros.</li> <li>- Trabajar en equipos multidisciplinarios.</li> <li>- Conservar valores éticos y morales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Indicar las enfermedades que presentan los manipuladores de alimentos.</li> <li>- Controlar la limpieza del personal.</li> <li>- Verificar la correcta manipulación de alimentos por parte del personal a cargo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconoce las enfermedades que pueden tener los manipuladores de alimentos.</li> <li>- Verifica la limpieza e higiene del personal cuando manipula los alimentos.</li> <li>- Comprueba que el personal realice una adecuada manipulación de alimentos.</li> </ul>

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 4: Sistema de seguridad de alimentos: Buenas Prácticas de Manufactura.**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Aplicar las normativas y regulaciones existentes para el manejo adecuado de alimentos.

(Tiempo estimado: 20 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los puntos críticos de control en la manipulación de alimentos.</li> <li>- Señalar el almacenamiento de alimentos en: refrigeración, congelación y secos.</li> <li>- Manipular los alimentos respecto a las temperaturas correctas, descongelación, enfriamiento y recalentamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Buenas Prácticas de Manufacturas (B.P.M.): definición, importancia normas básicas, reglamentaciones, aplicabilidad.</li> <li>- Almacenamiento: refrigeración, congelación y secos.</li> <li>- Temperaturas: definición, usos, aplicabilidad, congelación, enfriamiento y recalentamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Relacionar y adaptarse a cualquier ambiente de trabajo profesional.</li> <li>- Valorar el trabajo individual y en equipo como premisa fundamental de la organización de un establecimiento.</li> <li>- Respetar las individualidades de los miembros del grupo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar las normas básicas, regulaciones y reglamentaciones para la compra y recepción de alimentos así como su adecuada manipulación.</li> <li>- Visitar establecimientos que cumplan con estas normativas de aplicabilidad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verifica la aplicación de las normas básicas, reglamentaciones y regulaciones en la compra y recepción de alimentos así como su adecuada manipulación.</li> <li>- Aplica el marco legal que sustenta los B.P.M.</li> </ul>

## Módulo 8

### INGLÉS TÉCNICO APLICADO

#### DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO

#### **Módulo 8: INGLÉS TÉCNICO APLICADO**

(Asociado a la Unidad de Competencia 8)

**Objetivo del Módulo formativo:** Utilizar el inglés técnico aplicado para comunicarse con clientes y huéspedes mientras permanezcan en el establecimiento.

**Selección del tipo de contenido organizador:**

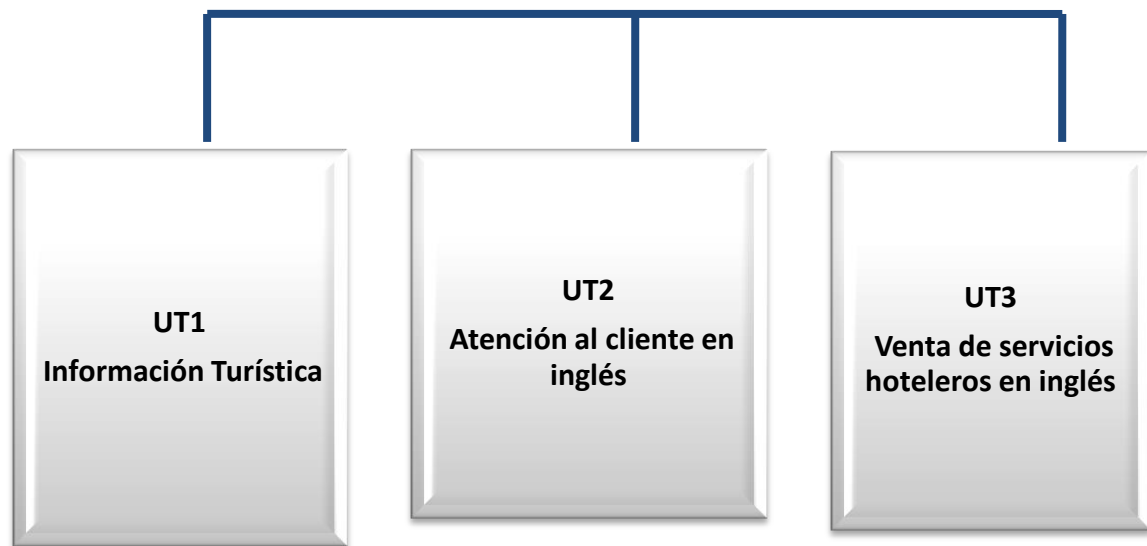
Los procedimientos

**Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO		HORAS PEDAGÓGICAS
UT 1	Información turística.	20
UT 2	Atención al cliente en inglés.	40
UT 3	Venta de servicios hoteleros en inglés	33

**Duración total:** 93 horas pedagógicas

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO  
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



**UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Información Turística**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Emplear el idioma inglés para comunicarse con el cliente o huésped brindando información turística del sector.

(Tiempo estimado: 20 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Brindar información turística al cliente o huésped mediante la comunicación verbal en idioma inglés.</li> <li>- Leer información en inglés que llegue o salga del establecimiento para la empresa, cliente o huésped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicación verbal: aspectos formales, sonoros, rítmicos y de entonación; aspectos funcionales; reglas apropiadas de conversación en inglés.</li> <li>- Terminología: hotelera y turística.</li> <li>- Elementos morfosintácticos: estructura de la oración, tiempos verbales, nexos y subordinación, formas impersonales, voz pasiva.</li> <li>- Listado de atractivos turísticos e información relevante para el huésped o cliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tener un comportamiento y actitud adecuada cuando se comunique con el cliente o huésped.</li> <li>- Prestar la ayuda necesaria y oportuna en caso de requerir el pasajero.</li> <li>- Transmitir seguridad sobre la información requerida por el pasajero.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seleccionar la terminología más utilizada en la información turística.</li> <li>- Elaborar ensayos de libros redactados en el idioma inglés.</li> <li>- Realizar ejercicios de simulación de atención a clientes o huéspedes de un establecimiento.</li> <li>- Redactar comunicaciones o documentos relacionados con su actividad.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza la comunicación efectiva en el idioma inglés, brindando información turística al cliente o huésped.</li> <li>- Interpreta la información escrita en el idioma inglés.</li> <li>- Utiliza términos técnicos en la comunicación verbal y escrita en el idioma inglés.</li> <li>- Explica claramente los temas de interés turístico.</li> </ul>

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: Atención al cliente en inglés**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Utilizar el idioma inglés como medio de comunicación con el cliente o huésped.

(Tiempo estimado: 40 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escribir comunicaciones del área de trabajo relacionadas con las actividades propias del establecimiento.</li> <li>- Elaborar un listado de posibles situaciones que se presenten en un establecimiento de alojamiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estructura de la comunicación escrita.</li> <li>- Situaciones comunes que se presentan con clientes o huéspedes en las diferentes áreas del establecimiento.</li> <li>- Situaciones reales que se deben resolver en un establecimiento hotelero.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demostrar una actitud ética y reservada en la interpretación y elaboración de comunicaciones y documentos de la empresa, cliente o huésped.</li> <li>- Estar presto a solucionar cualquier inconveniente que se suscite con el cliente.</li> <li>- Tener iniciativa al resolver situaciones comunes que se presentan con el cliente o huésped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Escribir comunicaciones o documentos del área de trabajo relacionados a las actividades propias del establecimiento.</li> <li>- Establecer un listado de situaciones comunes que se presentan con relación al cliente o huésped a ser resueltas.</li> <li>- Realizar ejercicios de simulación de atención a clientes o huéspedes en un establecimiento.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Redacta comunicaciones o documentos del área de trabajo, cliente o huésped.</li> <li>- Realiza un listado de posibles escenarios que se pueden presentar en un establecimiento hotelero.</li> </ul>

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: Venta de servicios hoteleros en inglés**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Emplear el idioma inglés para comunicarse adecuadamente con los clientes o huéspedes para la venta de servicios hoteleros.

(Tiempo estimado: 33 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar demostraciones de técnicas efectivas de venta en el área hotelera.</li> <li>- Investigar sobre las particularidades sociales, hábitos, costumbres y cultura de los pasajeros.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Técnicas de venta: concepto, tipos, aplicación práctica.</li> <li>- Particularidades sociales, culturales y profesionales de los países anglosajones.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las particularidades, creencias y comportamientos sociales, culturales y profesionales del cliente o huésped.</li> <li>- Actitud positiva frente al cliente.</li> <li>- Respetar el punto de vista del cliente respecto a los productos turísticos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar ejercicios de simulación de venta de servicios hoteleros a clientes o huéspedes en un establecimiento.</li> <li>- Realizar un listado de servicios hoteleros que se presentan al cliente o huésped.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza una simulación de venta de servicios hoteleros.</li> <li>- Presenta un producto turístico para la venta.</li> </ul>



**Módulo 9****FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (FOL)****DESARROLLO CURRICULAR DEL MÓDULO****Módulo 9: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (FOL)**

(Asociado a la Unidad de Competencia 9)

**Objetivo del Módulo formativo:** Identificar los factores relacionados con la situación socio-económica, inserción profesional, su marco legal y laboral de la actividad hotelera.

**Selección del tipo de contenido organizador:**

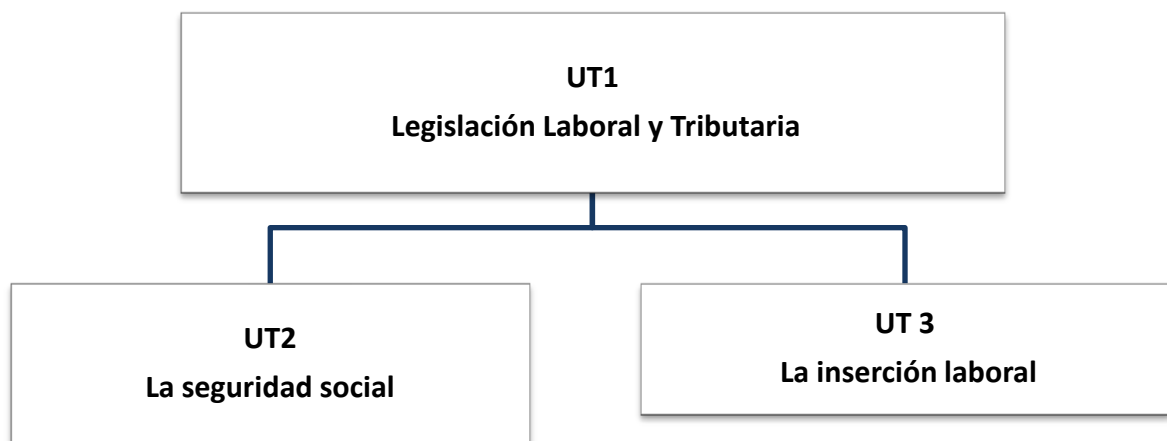
Los procedimientos

**Identificación y ordenación de las Unidades de Trabajo (UT):**

UNIDADES DE TRABAJO		HORAS PEDAGÓGICAS
<b>UT 1</b>	Legislación laboral y tributaria.	25
<b>UT 2</b>	La seguridad social.	25
<b>UT 3</b>	La inserción laboral.	12

**Duración total:** 62 horas pedagógicas

**RELACIÓN DE UNIDADES DE TRABAJO DEL MÓDULO  
Y CONEXIÓN ENTRE ELLAS**



**UNIDAD DE TRABAJO Nº 1: Legislación Laboral y Tributaria**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo** Identificar las leyes, reglamentos y normas que regulan las relaciones laborales y tributarias en el Ecuador y aplicación en los establecimientos hoteleros.

(Tiempo estimado: 25 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar los aspectos legales laborales en el Ecuador.</li> <li>- Identificar los aspectos relacionados con las obligaciones tributarias en el Ecuador.</li> <li>- Analizar las generalidades de los requisitos de legalización de contratos de trabajo en el Ecuador.</li> <li>- Diferenciar y caracterizar los distintos tipos de modelos de contratos de trabajo en el Ecuador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Legislación laboral: Código del Trabajo en el Ecuador, Acuerdo Ministerial de remuneración básica unificada, Tabla de salarios mínimos sectoriales en establecimientos hoteleros y no hoteleros.</li> <li>- Requisitos de legalización de finiquito y contratos de trabajo.</li> <li>- Reglamento de seguridad y salud del trabajador.</li> <li>- Modelos de contrato de trabajo, Mandato constituyente 8.</li> <li>- Normativa del 10% para el trabajador.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desarrollar un trabajo metódico, organizado y eficiente.</li> <li>- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas, respetando ideas y soluciones.</li> <li>- Desarrollar normas de comportamiento adecuadas.</li> <li>- Demostrar una actitud positiva y amable en el desarrollo del trabajo.</li> <li>- Respetar las normas de comportamiento.</li> <li>- Tener empatía en el</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceptualizar las características del derecho laboral.</li> <li>- Describir las normas laborales y tributarias del Ecuador.</li> <li>- Analizar ejemplos de aplicación de la legislación ecuatoriana</li> <li>- identificar los derechos del trabajador en el sector hotelero.</li> <li>- Conceptualizar las características de la legislación tributaria.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analiza los aspectos legales laborales y en el Ecuador.</li> <li>- Identifica los aspectos relacionados con las obligaciones tributarias en el Ecuador.</li> <li>- Analiza los requisitos de legalización de contratos de trabajo en el país.</li> <li>- Diferencia los distintos tipos de modelos de contratos de trabajo en el Ecuador.</li> </ul>

## BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

	<ul style="list-style-type: none"><li>- Legislación tributaria.</li><li>- El código tributario.</li><li>- Ley de régimen tributario interno, Resumen tributario del sector turístico y hotelero.</li><li>- Pago de la patente municipal.</li><li>- Ordenanza 027 de la tasa de turismo.</li><li>- Permisos de funcionamiento.</li></ul>	trato con el usuario.		
--	---	-----------------------	--	--

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 2: La seguridad social**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Identificar los principios y beneficios de la seguridad social ecuatoriana y su aplicación en el campo laboral.

(Tiempo estimado: 25 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA- APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar los derechos y obligaciones del trabajador y empleador relacionados con la seguridad social en el Ecuador.</li> <li>- Determinar los trámites relacionados con la seguridad social en el Ecuador.</li> <li>- Analizar los riesgos laborales para los trabajadores en el Ecuador.</li> <li>- Establecer los planes de prevención de riesgo de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normativa del IESS: reglamento de seguridad y salud del trabajador, afiliación obligatoria y voluntaria, aviso de entrada.</li> <li>- Reglamentos relacionados con los derechos y obligaciones del trabajador y del empleador (normas básicas de seguridad y salud laboral).</li> <li>- Beneficios: Jubilación por vejez, Seguro de salud, trámites de afiliación, auxilio de funerales.</li> <li>- Aviso de salida: cesantía del IESS, fondos de reserva, jubilación por muerte e invalidez, riesgos laborales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desarrollar un trabajo metódico, organizado y eficiente.</li> <li>- Ser capaz de trabajar en equipo, manteniendo relaciones y comunicaciones fluidas, respetando ideas y soluciones.</li> <li>- Desarrollar normas de comportamiento adecuadas</li> <li>- Demostrar una actitud positiva y amable en el desarrollo del trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificar los derechos y obligaciones del trabajador del sector hotelero.</li> <li>- Describir los beneficios del seguro general obligatorio.</li> <li>- Reconocer los diferentes campos de protección y responsabilidad del seguro de riesgos del IESS.</li> <li>- Reconocer causas y consecuencias en el incumplimiento de pagos de aportes del IESS.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Establece los derechos y obligaciones del trabajador y empleador relacionada con la seguridad social en el Ecuador.</li> <li>- Determina los trámites relacionados con la seguridad social en el Ecuador.</li> <li>- Analiza los riesgos laborales para los trabajadores en Ecuador.</li> <li>- Caracteriza las distintas normas básicas de salud y</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

	<p>del trabajador del sector turismo (evaluación).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Las Acciones Preventivas: higiene industrial, ergonomía en el trabajo, siniestros laborales, dispositivos legales para evitar accidentes en el lugar de trabajo.</li> <li>- Psicología aplicada a la prevención de riesgos.</li> <li>- Trabajo con esfuerzo mental.</li> <li>- Trabajo monótono y rutinario, acoso laboral.</li> <li>- Equipamiento sanitario.</li> <li>- Integración de la seguridad y salud en el trabajo (educación).</li> <li>- Riesgos de consumo de drogas.</li> <li>- La salud sexual en el trabajo.</li> <li>- Alimentación sana y actividad física, higiene postural y el descanso suficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respetar las normas de comportamiento.</li> <li>- Tener empatía en el trato con el usuario.</li> </ul>		<p>seguridad en el trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Establece los planes de prevención de riesgo de trabajo.</li> </ul>
--	--	---	--	--

**UNIDAD DE TRABAJO Nº 3: La inserción laboral**

**Objetivo de la Unidad de Trabajo:** Identificar los factores que inciden en el mercado laboral para facilitar la inserción y las opciones de trabajo en los establecimientos hoteleros.

(Tiempo estimado: 12 horas pedagógicas)

CONTENIDOS			ACTIVIDADES DE ENSEÑANZA-APRENDIZAJE	CRITERIOS DE EVALUACIÓN
PROCEDIMENTALES	CONCEPTUALES	ACTITUDINALES		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar los factores relacionados con el mercado laboral de la actividad hotelera ecuatoriana.</li> <li>- Identificar los aspectos y factores que ayudarán a la inserción laboral dentro de la actividad hotelera.</li> <li>- Analizar los aspectos socio político, económico y cultural del país y su incidencia en la actividad hotelera.</li> <li>- Determinar las tendencias y proyecciones a nivel local y nacional relacionados con el mercado laboral del sector hotelero.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- El mercado laboral del sector hotelero: principios, reglamentaciones, normativas y oportunidades, situación política económica, social y cultural del país, acontecimientos locales nacionales.</li> <li>- Aspectos y características relacionados con el medio laboral del trabajador hotelero</li> <li>- Preparación de entrevistas de trabajo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reconocer la importancia de presentarse a una entrevista.</li> <li>- Demostrar una actitud positiva y amable en el desarrollo del trabajo.</li> <li>- Desarrollar normas de comportamiento adecuadas.</li> <li>- Valorar el trabajo metódico, organizado y eficiente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analizar las tendencias económicas, socio político, económico y cultural del país en la actividad hotelera.</li> <li>- Investigar cuales son las competencias laborales de los diferentes puestos de trabajo en la actividad hotelera.</li> <li>- Realizar un cuadro resumen de las funciones y actividades que cumplen los profesionales involucrados en la actividad hotelera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Analiza los aspectos relacionados con el mercado laboral hotelero del país.</li> <li>- Identifica los aspectos y factores que ayudarán a la inserción laboral.</li> <li>- Caracteriza los aspectos políticos económicos, sociales y culturales de la hotelería.</li> <li>- Identifica los acontecimientos locales y nacionales relacionados con el mercado laboral del sector hotelero y su</li> </ul>

BACHILLERATO TÉCNICO – ÁREA DE SERVICIOS

---

				incidencia en el sector productivo.
--	--	--	--	--