

ESTÁNDARES DE APRENDIZAJE DEL ÁREA TÉCNICA DE SERVICIOS SERVICIOS HOTELEROS

BACHILLERATO TÉCNICO						
UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	ESTÁNDAR	INDICADORES DE CALIDAD EDUCATIVA			
			NO ALCANZADO	NIVEL DE LOGRO 1	NIVEL DE LOGRO 2	NIVEL DE LOGRO 3
1. Brindar los servicios hoteleros de alojamiento.	1.1. Realizar la reserva de habitaciones según el requerimiento del cliente, aplicando el procedimiento establecido.	E.SH.1.1. Realiza la reserva de habitaciones de acuerdo al manual de procesos establecidos por la instalación hotelera.	E.SH.1.1.a No realiza la reserva de habitaciones.	E.SH.1.1.b. Explica el procedimiento de reserva de habitaciones de acuerdo al manual de procesos de la instalación hotelera.	E.SH.1.1.c. Realiza la reserva de acuerdo al Manual de procesos de la instalación hotelera Aplica los lineamientos del manual de procesos de la instalación hotelera para realizar la reserva.(saludo, bienvenida, presentación, recolección de información, forma de pago, registro de clientes en el sistema operativo) Formaliza la documentación correspondiente.	E.SH.1.1.d. Concluye de forma exitosa la reserva (añade valor agregado a la reserva: actitud, predisposición y conocimientos)

	<p>1.2. Registrar el ingreso del huésped (check in) utilizando los formatos y sistemas operativos del establecimiento.</p>	<p>E.SH.1.2. Aplica los procedimientos de ingreso o check in, de acuerdo al manual de procesos de la instalación hotelera</p>	<p>E.SH.1.2.a. No aplica los procedimientos de ingreso o check in.</p>	<p>E.SH.1.2.b. Conoce los procedimientos para realizar el ingreso de clientes (check in) en el sistema operativo.</p>	<p>E.SH.1.2.c. Registra la información del huésped en el software o sistema operativo. Asigna la habitación al cliente.</p>	<p>E.SH.1.2.d. Aplica conocimientos generales adquiridos durante el proceso de check in. (Sugiere servicios complementarios al huésped, acompaña al huésped a la habitación asignada o pide apoyo a personal del hotel, gestiona correctamente mensajería al huésped).</p>
	<p>1.3. Atender los requerimientos del huésped de conformidad con la política de atención al cliente que tenga el establecimiento.</p>	<p>E.SH.1.3. Atiende los requerimientos del huésped de conformidad con la política de atención al cliente que tenga el establecimiento.</p>	<p>E.SH.1.3.a No atiende los requerimientos del huésped.</p>	<p>E.SH.1.3.b Identifica la política de atención al cliente del establecimiento.</p>	<p>E.SH.1.3.c. Explica al cliente las políticas del establecimiento, según sus requerimientos</p>	<p>E.SH.1.3.d Resuelve las posibles sugerencias y reclamos efectuados por el cliente en el ámbito de su responsabilidad.</p>
	<p>1.4. Efectuar las acciones de salida del</p>	<p>E.SH.1.4. Aplica el procedimiento</p>	<p>E.SH.1.4.a. No aplica el procedimiento de</p>	<p>E.SH.1.4.b. Conoce el procedimiento</p>	<p>E.SH.1.4.c. Verifica los consumos realizados a la cuenta del huésped.</p>	<p>E.SH.1.4.d. Comprueba la calidad del servicio</p>

	huésped (check out) aplicando el procedimiento instituido en el establecimiento.	de salida del huésped (check out), de acuerdo al manual de procesos de la instalación hotelera	salida del huésped (check out) instituido por la instalación hotelera.	para realizar la salida del huésped (check out) en el sistema operativo.	Verifica el estado de la habitación. Factura todos los servicios de manera coordinada con los demás departamentos. Emite la autorización de salida del huésped.	durante la estadía del huésped, de forma verbal o escrita.
	1.5. Realizar la limpieza y arreglo de las habitaciones verificando el cumplimiento de las normas establecidas.	E.SH.1.5. Realiza la limpieza y arreglo de las habitaciones de acuerdo a las normas establecidas.	E.SH.1.5.a. No realiza la limpieza y arreglo de las habitaciones de acuerdo a las normas establecidas.	E.SH.1.5.b. Identifica las normas y procesos establecidos para la limpieza y el arreglo de las habitaciones.	E.SH.1.5.c. Revisa el stock para realizar la limpieza y arreglo de las habitaciones. Realiza de forma correcta el aprovisionamiento de blancos, amenities, materiales, utensilios, equipos y mobiliarios de acuerdo a las habitaciones asignadas. Emplea correctamente los materiales y utensilios necesarios	E.SH.1.5.d. Informa al área de mantenimiento sobre las acciones de alguna novedad existente en las habitaciones.

					<p>para equipar el carro de limpieza.</p> <p>Realiza la limpieza de la habitación y de las áreas comunes del piso asignado.</p> <p>Informa de objetos perdidos y encontrados.</p>	
--	--	--	--	--	---	--

UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	ESTÁNDAR	INDICADORES DE CALIDAD EDUCATIVA			
			NO ALCANZADO	NIVEL DE LOGRO 1	NIVEL DE LOGRO 2	NIVEL DE LOGRO 3
2. Realizar actividades de adquisición y almacenamiento de materia prima.	2.1. Realizar la verificación de las materias primas, de acuerdo a lo requerido por el responsable del área y considerando que el producto tenga el nivel de calidad esperado por el cliente.	E.SH.2.1. Realiza la verificación del nivel de calidad de las materias primas, de acuerdo a lo requerido por el responsable del área.	E.SH.2.1.a. No realiza la verificación del nivel de calidad de las materias primas.	E.SH.2.1.b. Reconoce el nivel de calidad esperado de las materias primas.	E.SH.2.1.c. Verifica la calidad de las materias primas de acuerdo a los manuales de operación de cada establecimiento. Identifica las características cuantitativas y cualitativas de los productos	E.SH.2.1.d. Realiza la actualización de la ficha de especificaciones técnicas.
	2.2. Solicitar los productos necesarios considerando las exigencias del encargado de cocina.	E.SH.2.2. Solicita los productos conforme con las exigencias del encargado de cocina.	E.SH.2.2.a. No toma en cuenta las exigencias del encargado de cocina para la adquisición de los productos.	E. SH.2.2.b. Identifica los procedimientos para solicitar productos para la cocina.	E. SH.2.2.c. Identifica en la solicitud de compra las provisiones de producción, las exigencias y los mínimos y máximos de stocks previamente determinados.	E. SH.2.2.d. Envía la solicitud de compra de mercancías al departamento correspondiente. Considera las exigencias, lo mínimos y máximos de los stocks previamente determinados.

	<p>2.3. Realizar el registro de los productos requeridos en la recepción de mercaderías, comprobando que cumplan con los requerimientos solicitados y los estándares de calidad.</p>	<p>E.SH.2.3. Revisa que la mercadería recibida cumpla con los estándares de calidad y los requerimientos del encargado de cocina.</p>	<p>E.SH.2.3.a. No revisa que la mercadería recibida cumpla con los estándares de calidad o los requerimientos del encargado de cocina.</p>	<p>E.SH.2.3.b. Enuncia los estándares de calidad de los productos solicitados y los requerimientos del encargado de cocina.</p>	<p>E. SH.2.3.c. Realiza la recepción de los productos solicitados.</p>	<p>E.SH.2.3.d. Comprueba que las materias primas recibidas cumplan con unidades de pesos netos, nivel de calidad, fecha de caducidad, embalaje en perfecto estado, temperatura adecuada, etiquetada y registros sanitarios de acuerdo a los requerimientos del encargado de cocina.</p>
	<p>2.4. Efectuar el almacenamiento de las mercancías recibidas aplicando el procedimiento del establecimiento.</p>	<p>E.SH.2.4. Almacena las mercancías recibidas de acuerdo al procedimiento del establecimiento.</p>	<p>E.SH.2.4.a. No almacena las mercancías recibidas de acuerdo al procedimiento del establecimiento.</p>	<p>E.SH.2.4.b. Describe el procedimiento para almacenar mercancías del establecimiento.</p>	<p>E.SH.2.4.c. Llena la ficha de almacén de acuerdo con los procedimientos establecidos. Almacena los artículos de acuerdo con los criterios de racionalización.</p>	<p>E.SH.2.4.d. Detecta los deterioros o géneros no consumibles durante el período de almacenamiento.</p>

	<p>2.5. Actualizar los registros de los insumos disponibles en bodega de acuerdo a los requerimientos del establecimiento.</p>	<p>E.SH.2.5. Actualiza los registros de los insumos disponibles en bodega de acuerdo a los requerimientos del establecimiento.</p>	<p>E.SH.2.5.a. No actualiza los registros de los insumos disponibles en bodega de acuerdo a los requerimientos del establecimiento.</p>	<p>E.SH.2.5.b. Define cada uno de los tipos de registro de los insumos.</p>	<p>E.SH.2.5.c. Realiza en los soportes de registro la recepción, almacenamiento, distribución y consumo de las mercancías con los códigos establecidos.</p> <p>Realiza los vales de pedido.</p>	<p>E.SH.2.5.d. Realiza la distribución de productos a otros departamentos.</p> <p>Notifica las bajas que por mal estado deben contemplarse en los inventarios.</p>
--	---	---	--	--	--	---

UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	ESTÁNDAR				
			NO ALCANZADO	NIVEL DE LOGRO 1	NIVEL DE LOGRO 2	NIVEL DE LOGRO 3
3. Realizar cortes y preparaciones básicas para la producción culinaria.	3.1. Utilizar productos o géneros de cocina básica considerando su uso correcto.	E.SH.3.1. Utiliza productos o géneros de cocina básica de acuerdo a especificaciones y recomendaciones técnicas.	E.SH.3.1.a. No utiliza productos o géneros de cocina básica.	E.SH.3.1.b. Resume las especificaciones y recomendaciones técnicas productos o géneros de cocina básica.	E.SH.3.1.c. Diferencia hortalizas, legumbres, verduras, tubérculos y frutas. Clasifica los diversos productos, géneros y condimentos en la cocina. Realiza preparaciones básicas con hortalizas, legumbres, verduras, tubérculos y frutas como plato y elemento de guarnición.	E.SH.3.1.d. Utiliza diferentes cortes básicos de vegetales. Aplica técnicas de atención al cliente. Ejecuta las normas de calidad e higiene. Diseña diferentes tipos de montajes de mesa.
	3.2. Realizar cortes y preparaciones	E.SH.3.2. Realiza cortes y preparaciones	E.SH.3.2.a. No realiza cortes,	E.SH.3.2.b. Identifica todo tipo de materia prima.	E.SH.3.2.c. Diferencia los diversos tipos de	E.SH.3.2.d. Aplica las buenas prácticas de

	básicas en legumbres, hortalizas, verduras, tubérculos, carnes, pescados y mariscos considerando el mise en place de cocina.	básicas en legumbres, hortalizas, verduras, tubérculos, carnes, pescados y mariscos para el mise en place de cocina.	Preparaciones básicas en legumbres, hortalizas, verduras, tubérculos, carnes, pescados y mariscos para el mise en place de cocina.	Describe los diversos tipos de cortes y preparaciones básicas en legumbres, hortalizas, verduras, tubérculos, carnes, pescados y mariscos.	cortes de acuerdo a la técnica a utilizarse. Realiza el corte de legumbres, hortalizas verduras y tubérculos. Realiza el corte y fileteado de carnes y pescados. Realiza la limpieza y desvenado de mariscos.	manufactura (B.P.M.).
	3.3. Elaborar salsas frías y calientes establecidas en la guarnición del plato principal.	E.SH.3.3. Elabora salsas frías y calientes para la guarnición del plato principal.	E.SH.3.3.a. No elabora salsas para la guarnición del plato principal.	E.SH.3.3.b. Identifica las salsas frías y calientes apropiadas para las guarniciones del plato principal.	E.SH.3.3.c. Aplica los ingredientes necesarios para la elaboración de salsas frías y calientes. Aplica las diversas técnicas, según proceda.	E.SH.3.3.d. Complementa las salsas con los ingredientes que combinen. Mantiene las salsas en lugares y a temperaturas recomendadas técnicamente.
	3.4. Elaborar diversos tipos de platos fríos de acuerdo al menú de una	E.SH.3.4 Elabora diversos tipos de platos fríos de acuerdo al menú de	E.SH.3.4.a. No elabora platos fríos básicos.	E.SH.3.4.b. Repite las recetas de diversos platos fríos de cocina básica.	E.SH.3.4.c. Realiza el mise en place de los productos.	E.SH.3.4.d. Aplica normas de pulcritud, rapidez y precisión en todos los procesos de

	cocina básica.	cocina básica.			<p>Mantiene los productos a temperaturas adecuadas para su conservación.</p> <p>Realiza combinaciones de productos o géneros de cocina básica de acuerdo a la carta o menú del establecimiento.</p> <p>Elabora platos fríos de acuerdo al menú que ofrece el establecimiento.</p>	elaboración platos fríos.
--	----------------	----------------	--	--	---	---------------------------

UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	ESTÁNDAR	INDICADORES DE CALIDAD EDUCATIVA			
			NO ALCANZADO	NIVEL DE LOGRO 1	NIVEL DE LOGRO 2	NIVEL DE LOGRO 3
4. Realizar cortes y preparaciones básicas en legumbres, hortalizas, verduras, tubérculos, carnes, pescados y mariscos considerando el mise en place de cocina.	4.1. Preparar la puesta a punto (mise en place) de cada área productiva de cocina que posea el establecimiento.	E.SH.4.1. <i>Prepara la puesta a punto (mise en place) de cada área productiva de cocina que posea el establecimiento.</i>	E.SH.4.1.a. No prepara la puesta a punto (mise en place) de las diferentes áreas productivas de cocina que posea el establecimiento	E.SH.4.1.b. Describe el mise en place necesario para cada área de la cocina del establecimiento.	E.SH.4.1.c. Aplica las buenas prácticas de manufactura (B.P.M.). Prepara el equipamiento, menaje, utilería, batería de cocina para el proceso de producción. Selecciona la materia prima de acuerdo a la receta estándar o menú. Realiza los cortes, deshueses y fileteado de los géneros principales. Elabora fondos y salsas bases. Reconoce las especies y condimentos.	E.SH.4.1.d. Considera el tipo de servicio que brinda el establecimiento para la selección del equipamiento y de la materia prima. Garantizar el <i>mise en place</i> .

	<p>4.2. Transformar la materia prima en producto elaborado a través de la aplicación de las diversas recetas estándar de cocina nacional e internacional.</p>	<p>E.SH.4.2 Prepara recetas estándar de cocina nacional e internacional, apropiadamente.</p>	<p>E.SH.4.2.a. No prepara recetas estándar de cocina nacional e internacional.</p>	<p>E.SH.4.2.b. Distingue recetas estándar de cocina nacional e internacional.</p>	<p>E.SH.4.2.c. Aplica los diferentes métodos y técnicas de cocción. Controla las temperaturas internas de cocción. Prepara y presenta los platos de acuerdo a la carta del establecimiento.</p>	<p>E.SH.4.2.d. Prepara y presenta platos de creación propia, atractivos a los clientes considerando el costo de cada establecimiento.</p>
	<p>4.3. Realizar el montaje y despacho de platos de acuerdo a los estándares, propios de cada establecimiento.</p>	<p>E.SH.4.3. Realiza el montaje y despacho de platos de acuerdo a los estándares, propios de cada establecimiento.</p>	<p>E.SH.4.3.a. No realiza el montaje y despacho de platos de acuerdo a los estándares, propios de cada establecimiento.</p>	<p>E.SH.4.3.b. Identifica la variedad de montajes de platos a nivel internacional. Describe el montaje de los platos de acuerdo a los estándares del establecimiento</p>	<p>E.SH.4.3.c. Ejecuta el montaje de platos de acuerdo al criterio de cada establecimiento. Reconoce la textura, sabor, altura, decoración, aroma. Realiza el despacho del plato terminado.</p>	<p>E.SH.4.3. d. Soluciona inconformidades de los diferentes platos.</p>

UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	ESTÁNDAR	INDICADORES DE CALIDAD EDUCATIVA			
			NO ALCANZADO	NIVEL DE LOGRO 1	NIVEL DE LOGRO 2	NIVEL DE LOGRO 3
5. Realizar actividades de pre-servicio, servicio y post-servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.	5.1. Realizar los procedimientos de puesta a punto (mise en place) de cada ámbito de servicio de acuerdo a las necesidades del establecimiento (pre-servicio).	E.SH.5.1. Prepara la puesta a punto (mise en place) de cada ámbito de servicio de acuerdo a las necesidades del establecimiento.	E.SH.5.1.a. No prepara la puesta a punto (mise en place) de los diferentes ámbitos de servicio de acuerdo a las necesidades del establecimiento .	E.SH.5.1.b. Explica las necesidades del establecimiento para el mise en place de los diferentes ámbitos de servicio.	E.SH.5.1.c. Realiza la limpieza minuciosa. Ubica las mesas de acuerdo a los rangos y sectores. Pule loza, cristalería y cubertería. Realiza el montaje de mesas. Viste las mesas. Equipa el aparador o punto de apoyo conforme al servicio que presta.	E.SH.5.1.d. Chequea el buen funcionamiento de la maquinaria y equipamiento. Verifica que el trabajo se cumple de manera organizada. Distingue la atención a las mesas de forma personalizada, de acuerdo a sus necesidades. Aplica el protocolo de acuerdo a los estándares de servicios, cómo se sirve y se retira menú y líquidos.
	5.2. Realizar actividades del servicio de alimentos y bebidas de	E.SH.5.2. Realiza actividades del servicio de alimentos y	E.SH.5.2.a. No realiza actividades del servicio de alimentos y	E.SH.5.2.b. Enuncia las actividades del servicio de alimentos y	E.SH.5.2.c. Da la bienvenida al cliente. Guía y acomoda al	E.SH.5.2.d. Aplica técnicas de servicio avanzadas como son: a la americana,

	acuerdo a las políticas del establecimiento.	bebidas de acuerdo a las políticas del establecimiento.	bebidas de sin tomar en cuenta las políticas del establecimiento.	Bebidas determinadas por establecimiento.	<p>comensal en la mesa o en un área de realización de evento.</p> <p>Atiende pedidos y solicitudes simultáneas.</p> <p>Presenta la carta y/o menú del bar, restaurante y cafetería.</p> <p>Toma la comanda o pedido del cliente de acuerdo a las políticas del establecimiento.</p> <p>Esclarece el contenido y disponibilidad del menú.</p> <p>Sugiere platos, menús y bebidas.</p> <p>Aplica el protocolo de servicio en la toma de comanda.</p>	<p>inglesa, francesa, mixta.</p> <p>Atiende sugerencias o quejas de los clientes e informa a su superior inmediato.</p> <p>Asiste al cliente con capacidades diferentes (discapacitados).</p> <p>Asiste a niños y clientes de la 3ra edad con un servicio diferenciado.</p>
--	--	---	---	---	--	---

					<p>Toma los pedidos en la comanda.</p> <p>Anula pedidos de la comanda.</p> <p>Entrega las comandas a los centros de despacho o producción y caja.</p> <p>Sirve bebidas, platillos, postres, café, refrigerios, bocaditos de dulce y de sal.</p> <p>Levanta y retira pedidos en la cocina, comedor, cafetería, lugar dónde se preparan alimentos o bar.</p> <p>Realiza el servicio de acuerdo a los requerimientos del cliente.</p> <p>Realiza la reposición de</p>	
--	--	--	--	--	--	--

					bandejas de bocaditos de dulce, sal, pan, mantequilla y bebidas en el área de apoyo a un evento, banquete y similar.	
					Desbarasa el menaje de las mesas.	
	5.3. Realizar el proceso de facturación y despedida del cliente (post-servicio).	E.SH.5.3. Realiza el proceso de facturación, ingreso y salida del cliente de manera apropiada.	E.SH.5.3.a. No realiza el proceso de facturación, ingreso y salida del cliente de manera apropiada.	E.SH.5.3.b. Identifica el tipo de documentos que se utilizan para el ingreso y salida de clientes. Conoce las diferentes formas de facturar.	E.SH.5.3.c. Prepara la factura de acuerdo al pedido realizado por el cliente. Realiza el cobro de la factura de acuerdo a la forma de pago. Despide al cliente dentro de un ambiente favorable.	E.SH.5.3.d. Aplica las técnicas de seguimiento al cliente (post venta). Evalúa el servicio ofrecido al cliente. Aplica prácticas de protocolo en despedida (traslado a la puerta del establecimiento).

UNIDAD DE COMPETENCIA	ELEMENTOS DE COMPETENCIA	ESTÁNDAR	INDICADORES DE CALIDAD EDUCATIVA			
			NO ALCANZADO	NIVEL DE LOGRO 1	NIVEL DE LOGRO 2	NIVEL DE LOGRO 3
6. Preparar productos básicos de panadería y pastelería.	6.1. Elaborar preparaciones básicas con los diferentes géneros aplicando el mise en place en panadería y pastelería.	E.SH.6.1. Elabora preparaciones básicas con los diferentes géneros aplicando el mise en place en panadería y pastelería.	E.SH.6.1.a. No elabora preparaciones básicas o no aplica el mise en place en panadería y pastelería.	E.SH.6.1.b. Identifica las preparaciones básicas enmarcadas en un correcto mise en place. Distingue diferentes formas de preparación de masas.	E.SH.6.1.c. Describe las Buenas Prácticas de Manufactura. Prepara el equipamiento, menaje, utilería, batería de panadería y pastelería para el proceso de producción. Ordena la materia prima de acuerdo a la receta o menú estándar. Realiza los cortes, preparación de masas y géneros principales. Aplica las especias y condimentos. Elabora preparaciones básicas de panadería y pastelería.	E.SH.6.1.d. Aplica el <i>mise en place</i> en panadería y pastelería. Aplica normas de seguridad y calidad, para los procesos de producción.

	<p>6.2. Preparar diversos tipos de masas para la producción en panadería y pastelería.</p>	<p>E.SH.6.2. Prepara diversos tipos de masas para la producción en panadería y pastelería.</p>	<p>E.SH.6.2.a. No preparar diversos tipos de masas para la producción en panadería y pastelería.</p>	<p>E.SH.6.2.b. Identifica diferentes tipos de masas para la preparación y producción en panadería y pastelería.</p>	<p>E.SH.6.2.c. Realiza operaciones previas a la preparación de cada masa.</p> <p>Aplica técnicas de elaboración de masas y otros.</p> <p>Reconoce de forma visual y táctil las características de las masas y otros elaborados.</p> <p>Aplica las técnicas base de labores auxiliares: rellenar una manga, utiliza el rodillo y otros.</p> <p>Prepara diversos tipos de masas para la producción en panadería y pastelería.</p>	<p>E.SH.6.2.d. Aplica nuevas tecnologías de elaboración y producción en panadería y pastelería.</p> <p>Respeto las señalizaciones y normas de seguridad.</p>
--	---	---	---	--	--	---

	<p>6.3. Elaborar diversos tipos de salsas, cremas, merengues y rellenos de acuerdo a los requerimientos de la producción.</p>	<p>E.SH.6.3. Elabora diversos tipos de salsas, cremas, merengues y rellenos de acuerdo a los requerimientos de la producción.</p>	<p>E.SH.6.3.a. No elabora salsas, cremas, merengues y rellenos de acuerdo a los requerimientos de la producción.</p>	<p>E.SH.6.3.b. Identifica los requerimientos de la producción para la elaboración de diversos tipos de salsas, cremas, merengues y rellenos.</p>	<p>E.SH.6.3.c. Describe las técnicas de mise place para la elaboración de panes y pasteles. Prepara las cremas, merengues y rellenos básicos. Describe las técnicas de elaboración de salsas.</p>	<p>E.SH.6.3.d. Aplica nuevas tecnologías para la elaboración de diversos tipos de salsas, cremas, merengues y rellenos, de acuerdo a los requerimientos de producción.</p>
	<p>6.4. Preparar bizcochuelos y tortas básicas de acuerdo a los requerimientos del establecimiento</p>	<p>E.SH.6.4. Prepara bizcochuelos y tortas básicas de acuerdo a los requerimientos del establecimiento.</p>	<p>E.SH.6.4.a. No prepara bizcochuelos y tortas básicas de acuerdo a los requerimientos del establecimiento.</p>	<p>E.SH.6.4.b. Distingue los Requerimientos del establecimiento para la preparación de bizcochuelos y tortas básicas.</p>	<p>E.SH.6.4.c. Realiza las operaciones previas a la preparación de bizcochuelos y tortas básicas. Prepara masas, bizcochuelos y tortas básicas de acuerdo a los requerimientos del establecimiento.</p>	<p>E.SH.6.4.d. Aplica normas de calidad e higiene. Ordena el área de utensilios y maquinarias.</p>
	<p>6.5. Realizar el acabado, decorado y</p>	<p>E.SH.6.5. Realiza el acabado, decorado y</p>	<p>E.SH.6.5.a. No realiza el acabado,</p>	<p>E.SH.6.5.b. Explica las técnicas de</p>	<p>E.SH.6.5.c. Describe las operaciones</p>	<p>E.SH.6.5.d. Respetar el protocolo de maceramiento.</p>

	conservación de la panadería y pastelería.	conservación de la panadería y pastelería.	decorado y conservación de la panadería y pastelería.	conservación de la panadería y pastelería.	previas a la decoración. Aplica las técnicas básicas de acabado o decoración. Realiza el acabado o decorado básico a las tortas y bizcochuelos.	Efectúa el proceso de conservación del producto.
--	--	--	---	--	---	--