

**PROGRAMA EDUCATIVO:  
 LICENCIATURA EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO  
 EN COMPETENCIAS PROFESIONALES**

**PROGRAMA DE ASIGNATURA: OPERACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS    CLAVE: E-OSAB-2**

<b>Propósito de aprendizaje de la Asignatura</b>		El estudiante dirigirá la operación de los establecimientos de alimentos y bebidas, a través de la verificación de procedimientos operativos, estándares y tipos de servicio para contribuir a la rentabilidad y garantizar la satisfacción del cliente.			
<b>Competencia a la que contribuye la asignatura</b>		Diseñar productos y servicios turísticos experienciales a través de técnicas creativas de innovación, diagnósticos de vocación turística y proceso de comercialización, para la competitividad, el desarrollo comunitario y diversificar la oferta turística.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	4	3.75	Escolarizada	4	60

Unidades de Aprendizaje		Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
I.	Estructura de operación de un establecimiento de alimentos y bebidas	8	12	20
II.	Ingeniería de la carta y del menú	3	12	15
III.	Métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas	10	15	25

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-45.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 2024	

<b>Totales</b>	<b>21</b>	<b>39</b>	<b>60</b>
----------------	-----------	-----------	-----------

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Estructurar productos y servicios experienciales a través del análisis de la vocación turística, investigación de mercado y técnicas creativas de innovación, alineados a la normatividad vigente, para generar valor y competitividad en la empresa.	Determinar el potencial y la vocación turística utilizando técnicas cualitativas, cuantitativas y metodología integral de evaluación para la toma de decisiones en la planeación y conformación del producto turístico.	<p>"Formular un estudio de mercado para un producto y/o servicio turístico que incluya:</p> <p>a) Investigación de mercado</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Objetivo del estudio de mercado</li> <li>- Método de técnicas de investigación.</li> <li>- Recopilación de datos.</li> <li>- Análisis e interpretación de datos.</li> <li>- Integración de precio</li> <li>- Informe de resultados</li> </ul> <p>b) Caracterización de la demanda.</p> <p>c) Análisis de la competencia</p>
	Integrar productos y servicios turísticos considerando la planeación estratégica, indicadores de turismo sostenible, vocación turística, en apego a la normativa, principios de economía social y solidaria para contribuir a la diversificación de la oferta de los destinos.	
	Proponer experiencias turísticas a partir del producto diseñado y las técnicas creativas de innovación para agregar valor y la diversificación de la oferta turística de los destinos.	
Desarrollar planes de negocios considerando análisis de la oferta turística, atendiendo las necesidades del segmento de mercado objetivo y elaborando el estudio técnico, administrativo, ambiental, financiero y de impacto social para determinar la factibilidad de los productos y servicios turísticos.	Elaborar estudios de mercado a través de un análisis del entorno interno y externo, así como del uso de herramientas tecnológicas para identificar las oportunidades y posicionamiento de los productos y servicios turísticos.	<p>Formular una propuesta de un plan de comercialización que contenga:</p> <p>a) Tipos de experiencias y su justificación</p> <p>b) Estrategias de comunicación</p> <p>c) Comercialización en el mercado y del consumo solidario</p> <p>d) Segmentación de mercado</p> <p>e) Posicionamiento del producto</p> <p>f) Estrategias de producto y de promoción con enfoque inclusivo, de equidad y género.</p> <p>g) Estrategias de distribución</p>
	Diseñar un plan de comercialización de productos y servicios turísticos experienciales a través del análisis de los resultados de la investigación	

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-45.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 2024	

	de mercados y uso de estrategias de comunicación integradas de mercadotecnia para satisfacer las demandas y contribuir en la generación de una economía social y solidaria.	h) Análisis de la competencia i) Referencias
	Desarrollar propuesta de estudio técnico en productos y servicios turísticos experienciales a través del uso de herramientas tecnológicas innovadoras, análisis del producto, del proceso organizacional, mejora continua y sustentabilidad para contribuir con la competitividad de la organización y diversificar la oferta turística.	
	Elaborar planes financieros mediante el desarrollo de presupuesto de inversión, de egresos e ingresos e indicadores financieros y manejo de grupos de interés, para aplicar a fuentes de financiamiento con responsabilidad social empresarial.	

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-45.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 2024	

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Estructura de operación de un establecimiento de alimentos y bebidas					
Propósito esperado	El estudiante determinará las funciones y perfiles de puesto para la optimización de la operación de los establecimientos de alimentos y bebidas.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	8	Horas del Saber Hacer	12	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Funciones y perfiles de la estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas.	Describir las funciones y perfiles de puesto de la estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas.	Demostrar las funciones y perfiles de la estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas.	Asumir la responsabilidad y honestidad para realizar actividades en forma individual y en equipo en forma proactiva.
Tipos de servicios (americano, inglés, ruso, francés, buffet, a la carta, gourmet, coctel, coffee break, otros).	Reconocer los tipos de servicio al comensal: (Americano, inglés, ruso, francés, buffet, a la carta, gourmet, coctel, coffee break, otros).	Representar los tipos de servicio al comensal (Americano, inglés, ruso, francés, buffet, a la carta, gourmet, coctel, coffee break, otros).	Desarrollar el pensamiento analítico a través de la identificación de conceptos para resolver problemas en su formación académica o su entorno.
Distribución de las áreas que componen los establecimientos de alimentos y bebidas.	Identificar la distribución de las áreas que componen los establecimientos de alimentos y bebidas. Áreas de recepción, preparación, cocina caliente, cocina fría, área de emplatado, área de lavado, área de almacenamiento, área de tratamiento de desperdicios, área de atención al comensal).	Demostrar las áreas que componen una cocina, el equipamiento y su funcionamiento para su operación.	Demostrar la capacidad de trabajo en equipo en las actividades a desarrollar para el cumplimiento de sus objetivos y tareas.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-45.1</b>
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

			Mostrar ética en las investigaciones desarrolladas para aplicarla en su formación académica y su entorno.
--	--	--	---

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Aprendizajes colaborativos Aprendizaje basado en proyectos Trabajo de investigación	Pintarrón Proyector Equipo multimedia	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante analiza funciones y perfiles de la estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas, los tipos de servicios (americano, inglés, ruso, francés, buffet, a la carta, gourmet, coctel, coffee break) y la distribución de las áreas que componen los establecimientos de alimentos y bebidas.	A partir de una visita a un establecimiento de alimentos y bebidas, elabora un reporte que incluya: - Nombre y lugar del establecimiento - Descripción del centro de consumo y su clasificación - Estructura organizacional del departamento de alimentos y bebidas - Servicios ofertados - Evidencias audiovisuales de la visita a los centros de consumo en los establecimientos - Conclusiones y recomendaciones.	Rúbrica Evaluación de desempeño

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-45.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 2024	

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	II. Ingeniería de la carta y del menú					
Propósito esperado	El estudiante determinará los tipos de servicios ofertados en los establecimientos de alimentos y bebidas para contribuir en el impacto social de la región.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	3	Horas del Saber Hacer	12	Horas Totales	15

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Identificación de los tipos de alimentos y cocinas	Identificar los tipos de alimentos y cocinas de acuerdo al tipo de carta y menú de los establecimientos de alimentos y bebidas de la región. Clasificar los diferentes tipos de alimentos como: -Sopas -Pescados y mariscos -Aves -Carnes -Salsas - Postres Identificar los distintos platillos típicos de la región.	Diseñar menús y cartas en los diferentes establecimientos de alimentos y bebidas de la región a través de las diferentes herramientas tecnológicas }	Asumir la responsabilidad y honestidad para realizar actividades en forma individual y en equipo en forma proactiva.  Ejercer liderazgo en la práctica de laboratorio, coordinando las actividades para el buen resultado de la práctica o proceso a desarrollar  Desarrollar el pensamiento analítico a través de la identificación de conceptos para resolver problemas en su formación académica o su entorno.
Diseño de la carta y del menú utilizando las diferentes herramientas tecnológicas	Describir las características de una carta/menú. Identificar las herramientas digitales para la elaboración de una carta/menú.	Demostrar los diferentes tipos de alimentos y cocina de la región.	Demostrar proactividad en el

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

			<p>desarrollo de alimentos y bebidas aprovechando los recursos naturales y culturales de su entorno.</p> <p>Mostrar ética en las investigaciones desarrolladas para aplicarla en su formación académica y su entorno.</p>
--	--	--	---

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Prácticas en laboratorio Simulación Análisis de casos	Pintarrón Proyector Equipo multimedia	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante identifica los tipos de alimentos y cocinas de la región de acuerdo a su clasificación, estandariza el diseño de la carta y del menú utilizando las diferentes herramientas tecnológicas.	<p>A partir de una investigación de campo elabora un catálogo de los establecimientos de alimentos y bebidas en la región, que incluya:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clasificación del establecimiento.</li> <li>- Tipología</li> <li>- Categoría</li> <li>- Conclusiones.</li> </ul>	<p>Evaluación de desempeño</p> <p>Rúbrica</p>

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-45.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 2024	

## UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	III. Métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas					
Propósito esperado	El estudiante implementará diferentes métodos y técnicas de preparación de alimentos y bebidas, a través de las diferentes certificaciones, sellos y distintivos aplicables en los centros de consumo, para garantizar la satisfacción del comensal.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	10	Horas del Saber Hacer	15	Horas Totales	25

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Elaboración de platillos	<p>Definir la elaboración y costeo de los platillos en tendencia de los establecimientos de alimentos y bebidas de la región.</p> <p>Diferenciar los tipos de cortes en las frutas y verduras como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Brunoise</li> <li>-Julianas</li> <li>-Bastones</li> <li>-</li> <li>Chiffonade</li> <li>-Paisana</li> <li>-Mirepoix</li> </ul> <p>Distinguir las distintas técnicas de cocción en carnes como:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Hervir</li> <li>-Cocción al vapor</li> <li>-Asar</li> </ul>	<p>Demostrar el costeo de menú, la operación de los platillos y los servicios de alimentos.</p>	<p>Ejercer liderazgo en la práctica de laboratorio, coordinando las actividades para el buen resultado de la práctica o proceso a desarrollar</p> <p>Desarrollar el pensamiento analítico a través de la identificación de conceptos para resolver problemas en su formación académica o su entorno.</p> <p>Demostrar pro actividad en el desarrollo de alimentos y bebidas aprovechando los recursos naturales y culturales de su entorno.</p>

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-45.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 2024	

	-Blanquear -Estofar -Hornear -Pochar -Saltear		<p>Demostrar la capacidad de trabajo en equipo en las actividades a desarrollar para el cumplimiento de sus objetivos y tareas.</p> <p>Ejercer organización y disciplina en la adquisición de conocimientos a fin de comprender la importancia de los servicios de alimentos y bebidas en el sector.</p> <p>Mostrar ética en las investigaciones desarrolladas para aplicarla en su formación académica y su entorno.</p>
Costeo del menú	Explicar los elementos de una receta estándar	Estructurar los componentes de la receta estándar de alimentos	
Inocuidad alimentaria	Identificar las certificaciones, sellos y distintivos aplicables a los centros de consumo de alimentos y bebidas.	Determinar las certificaciones, sellos, y distintivos aplicables a los centros de alimentos y bebidas	
Tendencias culinarias	Describir la tendencia gastronómica mundial y las nuevas técnicas culinarias.	Representa la tendencia gastronómica mundial y las nuevas técnicas culinarias.	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Aprendizajes colaborativos Trabajo de investigación Prácticas en laboratorio	Pintarrón, Proyector Equipo multimedia Laboratorio	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-45.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 2024	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante estandariza la elaboración de platillos, de acuerdo a las tendencias culinarias, el costeo de menús, aplicando la Inocuidad alimentaria con base en certificaciones, sellos y distintivos aplicables en los establecimientos de alimentos y bebidas de la región.	<p>A partir de una visita a un centro de consumo de alimentos y bebidas de la región, elaborará un reporte que contenga una propuesta de buenas prácticas que garanticen la seguridad alimentaria y técnica del buen manejo de los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Nombre del establecimiento de alimentos y bebidas.</li> <li>-Estructura Organizacional.</li> <li>-Funciones de las áreas</li> <li>-Clasificación del establecimiento.</li> <li>-Tendencias culinarias</li> <li>-Tipo de servicio.</li> <li>-Platillo representativo               <ul style="list-style-type: none"> <li>-Bebida representativa.</li> </ul> </li> <li>-Conclusiones</li> </ul>	<p>Rúbrica de evaluación Lista de verificación</p>

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Licenciatura en Turismo o Gastronomía Conocimientos en Alimentos y Bebidas	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje. Herramientas de evaluación, Técnicas de manejo de grupos.	Dos años de experiencia docente Dos años de experiencia laboral en empresas de alimentos y bebidas.

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-45.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 2024	

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Hause, A., Labensky, S., Martel, P.	2018	On Cooking	Estados Unidos	Pearson	9780134441900
Francisco de la Torre	2012	Administración Hotelera 2. Alimentos y Bebidas	México	Trillas	9789682473708
Motto López Marina Fernández Miguel A	2021	Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	México	PARANINFO	9788428344807
Germán De Bonis	2023	Administración de negocios gastronómicos	Argentina	Ugerman Editor	9789879468937
Javier Campo González	2022	El arte del maridaje	España	Círculo Rojo S	9788411453660
Jesús Felipe Gallego	2002	Gestión de alimentos y bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes	España	Paraninfos,	9788428328050
Kim Davies	2020	El arte de la Mixología: Cócteles Básicos y sorprendentes.	España	Parragón Books	9781680528879
Durón García, Carlos	2020	Ingeniería del menú,	México	TRILLAS	9786071740571
Isabel Toyos	2020	El Gran Libro del Bartender	México	LEXUS	9789962047247
Morrell, Thomas	2009	Conceptos Básicos de La Coctelería: Una Guía Completa	Francia	Independentl y Published	9781090865380

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Anastacia E. Suarez	2021	De Profesión Camarero	<a href="https://www.google.com.mx/books/edition/De_profesi%C3%B3n_Camarero/ZfXxEAAAQBAJ?hl=es-419&amp;gbpv=1&amp;dq=tipos+atencion+al+comensal+2024&amp;pg=PA34&amp;printsec=frontcover">https://www.google.com.mx/books/edition/De_profesi%C3%B3n_Camarero/ZfXxEAAAQBAJ?hl=es-419&amp;gbpv=1&amp;dq=tipos+atencion+al+comensal+2024&amp;pg=PA34&amp;printsec=frontcover</a>

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-45.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 2024	

Rogelio Guerrero Luján	2019	Técnicas elementales del servicio	<a href="https://books.google.com.mx/books?hl=es&amp;lr=lang_es&amp;id=2H2GDwAAQBAJ&amp;oi=fnd&amp;pg=PP1&amp;dq=alimentos+y+bebidas+servicio&amp;ots=CevP_xpJMJ&amp;sig=0vbGxM793nTD7tvPazDyFgSTLxM#v=onepage&amp;q=alimentos%20y%20bebidas%20servicio&amp;f=false">https://books.google.com.mx/books?hl=es&amp;lr=lang_es&amp;id=2H2GDwAAQBAJ&amp;oi=fnd&amp;pg=PP1&amp;dq=alimentos+y+bebidas+servicio&amp;ots=CevP_xpJMJ&amp;sig=0vbGxM793nTD7tvPazDyFgSTLxM#v=onepage&amp;q=alimentos%20y%20bebidas%20servicio&amp;f=false</a>
Remedio Montedeoca López	2024	Reunión y organización de eventos	<a href="https://www.google.com.mx/books/edition/Organizaci%C3%B3n_de_reuniones_y_eventos_ADG/ec_xEAAAQBAJ?hl=es-419&amp;gbpv=1&amp;dq=tipos+atencion+al+comensal+2024&amp;pg=PT190&amp;printsec=frontcover">https://www.google.com.mx/books/edition/Organizaci%C3%B3n_de_reuniones_y_eventos_ADG/ec_xEAAAQBAJ?hl=es-419&amp;gbpv=1&amp;dq=tipos+atencion+al+comensal+2024&amp;pg=PT190&amp;printsec=frontcover</a>
María Constantino	2020	El libro de los cócteles.	<a href="https://books.google.es/books?hl=es&amp;lr=&amp;id=Bq65n9e27rMC&amp;oi=fnd&amp;pg=PA5&amp;dq=libro+cocteleria&amp;ots=Wt8-PD7ulT&amp;sig=0qMaLmVZ_cnAjdT6DVo-0wGpKak#v=onepage&amp;q=libro%20cocteleria&amp;f=false">https://books.google.es/books?hl=es&amp;lr=&amp;id=Bq65n9e27rMC&amp;oi=fnd&amp;pg=PA5&amp;dq=libro+cocteleria&amp;ots=Wt8-PD7ulT&amp;sig=0qMaLmVZ_cnAjdT6DVo-0wGpKak#v=onepage&amp;q=libro%20cocteleria&amp;f=false</a>
David Sandua	2023	Vino En La Mesa: Gastronomía Y Maridajes	<a href="https://www.google.com.mx/books/edition/EL_VINO_EN_LA_MESA/d77nEAAQBAJ?hl=es-419&amp;gbpv=1&amp;dq=vinos+y+maridajes+2024&amp;printsec=frontcover">https://www.google.com.mx/books/edition/EL_VINO_EN_LA_MESA/d77nEAAQBAJ?hl=es-419&amp;gbpv=1&amp;dq=vinos+y+maridajes+2024&amp;printsec=frontcover</a>

<b>ELABORÓ:</b>	DGUTYP	<b>REVISÓ:</b>	DGUTYP	<b>F-DA-01-PA-LIC-45.1</b>
<b>APROBÓ:</b>	DGUTYP	<b>VIGENTE A PARTIR DE:</b>	SEPTIEMBRE 2024	