



BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN TURISMO Programa de estudio

I. Identificación del curso:

Escuela que lo imparte	<i>Escuela Preparatoria Regional de Chapala Escuela Preparatoria Regional de Tequila Escuela Vocacional</i>
Nombre del Módulo de Aprendizaje	<i>Gastronomía</i>

Departamento	Academia	Tipo de módulo
<i>Tecnológico en Servicios Turísticos</i>	<i>Alimentos y Bebidas</i>	<i>Curso-taller</i>

Ciclo en que se ubica	Fecha de elaboración:
<i>Tercero</i>	<i>30 de Julio de 2013</i>

Clave	Horas teoría	Horas práctica	Total de horas	Créditos
	<i>57</i>	<i>95</i>	<i>152</i>	<i>14</i>

Área de formación	<i>Básica Particular Obligatoria</i>
--------------------------	--------------------------------------

II. Presentación:

En el turismo la gastronomía es una de las actividades que contempla este sector al adentrarse al mundo de los sabores así como las personas conocedoras del arte del buen comer, por tal motivo los alumnos ponen en marcha los conocimientos adquiridos en el manejo de los utensilios de cocina, los procesos básicos para la preparación, montaje y decoración de platillos elaborados, coordina y supervisa los servicios de alimentos y bebidas de las áreas, opera en las estaciones de servicio, asigna los roles de trabajo del personal que tenga a su cargo, desarrolla habilidades y destrezas en la manipulación de alimentos propios en el área de alimentos y bebidas con procedimientos de acuerdo a las normas de calidad y seguridad, higiene en atención al comensal. Este factor culinario hace posible que los alumnos adquieran competencias para la integración a la industria restaurantera con aprendizajes propios con trato cordial y respetuoso no solo a los comensales sino también con sus compañeros de trabajo.



III. Competencias:

Profesionales	<p>Básicas</p> <p>8. Coordina y supervisa las actividades del servicio de los establecimientos de alimentos y bebidas, las áreas, estaciones y el trabajo del personal a su cargo.</p> <p>9. Verifica que los elementos involucrados: utensilios y mobiliario cumplan con los procedimientos de trabajo establecidos.</p> <p>10. Montan las mesas. Retiran los utensilios sucios --muertos-- y los trasladan al área de lavado. Lavan y secan, manualmente o mediante una máquina lavatrastos.</p> <p>11. Asean las áreas del comedor y/o cocina y el mobiliario. Lavan, pelan, pican, muelen alimentos para elaborar o decorar platillos y bebidas de acuerdo con las normas establecidas.</p> <p>Extendida</p> <p>3. Organiza al personal, supervisa y habilita las áreas de servicio, en la elaboración de alimentos y bebidas de acuerdo a las normas de higiene.</p> <p>Estándar</p> <p>NUTUR005.01 Coordinar los servicios de alimentos y bebidas, habilitar las áreas y estaciones de servicio y asignar roles de trabajo al personal.</p> <p>HOT092_1 Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.</p>
Disciplinares	<p>Humanidades</p> <p>11. Analiza de manera reflexiva y crítica las manifestaciones artísticas a partir de consideraciones históricas y filosóficas para reconocerlas como parte del patrimonio cultural.</p> <p>12. Desarrolla su potencial artístico, como una manifestación de su personalidad y arraigo de la identidad, considerando elementos objetivos de apreciación estética.</p>
Genéricas	<p>Se auto determina y cuida de si</p> <p>2. Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.</p> <p>Atributos:</p> <p>2.1. Valora el arte como manifestación de la belleza y expresión de ideas, sensaciones y emociones.</p> <p>2.2. Experimenta el arte como un hecho histórico compartido que permite la comunicación entre individuos y culturas en el tiempo y el espacio, a la vez que desarrolla un sentido de identidad.</p> <p>2.3. Participa en prácticas relacionadas con el arte.</p>

IV. Propósito:

Prepara sus propias recetas a partir de la creatividad con base en los fundamentos de la cocina, supervisión de personal, las condiciones de instalaciones, mobiliario, equipos y la atención al comensal.



V. Selección de estrategias de enseñanza aprendizaje para el desarrollo de competencias:

Estrategia de enseñanza aprendizaje para el Módulo	Estrategia de enseñanza aprendizaje para la actividad integradora
a. Aprendizaje Basado en Problemas b. Estudio de casos c. Aprendizaje Orientado a Proyectos	a. Aprendizaje Basado en Problemas b. Estudio de Casos c. Aprendizaje Orientado a Proyectos
Descripción de la actividad integradora:	Elabora un menú de 3 tiempos con diversos maridajes, utilizando los métodos de cocción, presentación y servicio aprendidos.

VI. Actividades de aprendizaje:

a. Unidades temáticas
<p>I. La gastronomía</p> <ul style="list-style-type: none">• Principios básicos de la gastronomía.• Gastronomía mexicana: antigua y actual.• La gastronomía y su importancia en el turismo. <p>II. Fundamentos culinarios</p> <ul style="list-style-type: none">• Cortes.• Métodos de cocción.• Elementos de la cocina fría.• Elementos de la cocina caliente. <p>III. Preparaciones básicas de cocina</p> <ul style="list-style-type: none">• Fondos y salsas.• Entremés, entradas y aperitivos.• Sopas, ensaladas y guarniciones.• Pastas y huevos. <p>IV. Carnes y derivados</p> <ul style="list-style-type: none">• Carnes rojas.• Carnes blancas.• Pescados y mariscos.• Derivados de origen animal. <p>V. Bebidas y maridaje</p> <ul style="list-style-type: none">• Preparaciones con base de frutas.• Bebidas alcohólicas y coctelera.• Fundamentos del maridaje. <p>VI. Repostería</p> <ul style="list-style-type: none">• Postres calientes.• Postres fríos.• Postres de frutas.

b. Funciones de aprendizaje



Actividades de la Unidad I	<ul style="list-style-type: none">• Clasifica información sobre la cronología histórica de la gastronomía• Distingue la gastronomía mexicana pre colonial y actual• Relaciona la gastronomía mexicana y el turismo gastronómico
Actividades de la Unidad II	<ul style="list-style-type: none">• Revisa conceptos básicos sobre cortes y formas de cocción de alimentos• Ilustra las diferencias y similitudes entre cocina fría y caliente• Clasifica el material para corte de frutas y verduras y métodos de cocción de alimentos• Identifica los diferentes materiales y mise de place en cocina fría y caliente
Actividades de la Unidad III	<ul style="list-style-type: none">• Reconoce las diversas preparaciones básicas de cocina• Clasifica los instrumentos utilizados para la elaboración de preparaciones básicas de cocina• Identifica técnicas para la elaboración de preparaciones básicas de cocina• Diseña decoración y presentación de preparaciones básicas
Actividades de la Unidad IV	<ul style="list-style-type: none">• Reconoce los diversos utensilios necesarios para la preparación de carnes• Identifica los cortes, cocción y preparación de carnes rojas• Distingue cortes, cocción y preparación de carnes blancas• Reconoce la preparación y cocción de alimentos derivados.
Actividades de la Unidad V	<ul style="list-style-type: none">• Reconoce los utensilios necesarios para la preparación y decoración de bebidas• Clasifica tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas• Describe la teoría y normas de maridaje• Clasifica vino tinto y blanco
Actividades de la Unidad VI	<ul style="list-style-type: none">• Distingue la repostería caliente, sus utensilios y formas de preparación• Identifica utensilios y diversas preparaciones utilizadas en repostería fría• Clasifica utensilios y preparaciones utilizadas en cocina con base frutal• Prepara, presenta y decora de postres
Actividad integradora	<ul style="list-style-type: none">• Elabora recetas nacionales e internacionales contemporáneas y antiguas; relacionándolas con el turismo gastronómico y su valor cultural• Emplea diferentes tipos de cortes en frutas, verduras y alimentos cárnicos; así como tipos de cocción de alimentos• Crea una preparación básica de cocina, ejecutando su elaboración, decoración y presentación.• Crea una receta con base en carne.• Produce bebidas con base alcohólica y no alcohólica, presentación y servicio de la misma• Crea postres, los presenta y decora de acuerdo a estándares de calidad y de forma artística

c. Sub-funciones específicas de aprendizaje



Sub-funciones de las actividades la Unidad I	Docente: <ul style="list-style-type: none">• Presenta y define el proyecto, orienta al alumno para que logre el conocimiento deseado• Orienta los alumnos para que desarrolle el conocimiento deseado• Verifica el accionar de los alumnos y orienta sobre la relación entre gastronomía y turismo Alumno: <ul style="list-style-type: none">• Busca y clasifica información, primero en lo individual y después en lo colectivo• Presenta informe detallado sobre la información adquirida• Muestra el plan de acción para llegar al saber detallado y lograr relacionar la gastronomía y el turismo
Sub-funciones de las actividades la Unidad II	Docente: <ul style="list-style-type: none">• Revisa y orienta a los alumnos sobre los conceptos básicos sobre fundamentos culinarios. Motiva a los alumnos a adquirir nuevos conocimientos a partir de otros adquiridos con anterioridad• Revisa de manera individual y grupal los conceptos y procedimientos adquiridos en base a cocina caliente y fría• Da indicaciones básicas sobre el procedimiento y materiales de cocina utilizados para la realización de cortes y métodos de cocción de alimentos• Guía y orienta a los alumnos Alumno: <ul style="list-style-type: none">• Realiza la búsqueda y clasificación de conceptos y procedimientos básicos de cortes y cocción de alimentos• Busca y emplea conceptos y procedimientos sobre cocina caliente y fría, así como utensilios para cada una de las mismas.• Realiza diversos métodos de corte y cocción de alimentos y clasifica los diversos materiales para su utilización.• Distingue los diferentes tipos de mise en place para cocina caliente y fría. Crea sus propios mise en place a partir de lo aprendido.
Sub-funciones de las actividades la Unidad III	Docente: <ul style="list-style-type: none">• Guía y orienta a los alumnos, hace la presentación del tema y explica los objetivos• Verifica el accionar del alumno y lo guía para clasificar los diferentes materiales e instrumentos utilizados en preparaciones básicas de cocina• Guía sobre las diversas preparaciones básicas de cocina, ayuda al estudiante a resolver dudas y orienta sobre el proyecto integrador.• Instruye al estudiante sobre las diversas técnicas de presentación y montaje de platillos, guía de manera individual y colectiva a los alumnos para resolver cuestiones que salgan durante el aprendizaje Alumno: <ul style="list-style-type: none">• Clasifica las preparaciones básicas de cocina, distinguiendo aquellas que se sirven como platillo y las de acompañamiento• Distingue los diferentes utensilios que necesitara para elaborar las preparaciones básicas de cocina.



	<ul style="list-style-type: none">• Se instruye sobre las técnicas de preparación para realizar preparaciones básicas de cocina• De manera individual y socializándolo después se instruye sobre las diversas técnicas de presentación y montaje que puede utilizar para presentar las preparaciones básicas de cocina.
Sub-funciones de las actividades la Unidad IV	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">• El profesor: Presenta el tema y guía a los estudiantes sobre los diversos utensilios para el manejo correcto de las carnes• El profesor: Orienta a los alumnos y resuelve dudas, guía al alumno. <p>Alumno:</p> <ul style="list-style-type: none">• Describe los diversos utensilios y su manejo correcto para la preparación de carnes• Reconoce los diversos cortes de carne roja, su manejo, conservación y cocción• Reconoce los diversos cortes de carne blanca, su manejo, conservación y cocción• Reconoce los diversos derivados de animales, su manejo, conservación y cocción
Sub-funciones de las actividades la Unidad V	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none">• Incita a los estudiantes a lograr el conocimiento, resuelve dudas y trabaja de manera colaborativa con los alumnos.• Resuelva de manera individual dudas, orienta y comparte su conocimiento con los alumnos• Orienta al estudiante y resuelve dudas, orienta al estudiante en el análisis y comprensión de la teoría• Incita a los estudiantes a clasificar los vinos, resuelve dudas y orienta <p>Alumno:</p> <ul style="list-style-type: none">• Reconoce los diversos utensilios para la elaboración de bebidas con alcohol y sin el mismo.• Clasifica las bebidas con alcohol y sin alcohol, discute la misma en equipo y de manera grupal para llegar a un consenso.• Describe las diferentes normas de maridaje y la importancia de la misma en la vida restaurantera• Reconoce las diversas clasificaciones para vinos, describe la importancia del maridaje y los platillos



<p>Sub-funciones de la Unidad VI</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presenta el tema y analiza los conceptos básicos junto con los alumnos • Analiza los conceptos básicos junto con los alumnos, resuelve dudas y orienta • Resuelve dudas y orienta al estudiante en la adquisición de nuevos conocimientos • Orienta y ayuda al estudiante a desarrollar su conocimiento <p>Alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deduce la forma correcta de preparación de postres calientes, teniendo en cuenta los utensilios y métodos de preparación y presentación. • Induce la forma correcta de preparación de postres fríos, teniendo en cuenta los utensilios y métodos de preparación y presentación. • Deduce la forma correcta de preparación de postres con base frutal, teniendo en cuenta los utensilios y métodos de preparación y presentación. • Diseña de forma creativa la presentación y servicio adecuado para los postres.
<p>Actividad integradora</p>	<p>Docente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evalúa el accionar del alumno y orienta sobre cuestiones finales del producto. • Evalúa el desempeño de los estudiantes y resuelve alguna duda que haya quedado. • Evalúa de manera individual y grupal, guía y resuelve dudas sobre técnicas y formas de preparación y presentación de platillos. • Evalúa el desempeño del estudiante y orienta sobre las dudas que hayan quedado • Evalúa a los alumnos, resuelve dudas y los incita a socializar para compartir lo aprendido <p>Alumno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrolla una receta de gastronomía mexicana antigua y actual ejemplificando su importancia a nivel turismo • Mediante el montaje de mise de place de cocina fría y caliente, el alumno elabora cortes y tallado de frutas básico, así como determina las cocciones correctas para los diferentes platillos. • Realiza el montaje de un platillo preparado por él, utilizando las técnicas y utensilios adecuados para realizarlo, • De acuerdo al aprendizaje obtenido, elabora la preparación, cocción y montaje de un platillo con base en alimentos cárnicos. Utilizando de manera correcta los utensilios, cocciones y cortes. Resuelve dudas y discute sus aprendizajes. • Realiza un maridaje de menú, basándose en lo aprendido, prepara, monta y sirve de manera correcta bebidas con base de alcohol y sin este. • Crea de manera creativa y artística la preparación y presentación de un postre, utilizando de manera correcta las preparaciones y utensilios

<p>d. Elementos de competencia</p>	
<p>Elementos de la</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de las diferentes etapas de la gastronomía



competencia de las actividades de la Unidad I	<ul style="list-style-type: none">• Clasificación de la gastronomía prehispánica y actual mexicana• Relaciona la gastronomía mexicana y el turismo gastronómico
Elementos de la competencia de las actividades de la Unidad II	<ul style="list-style-type: none">• Reconocimiento de cortes y tipo de cocción utilizados en cocina• Clasificación de características de cocina fría y caliente• Identificación de material y su uso en corte y cocción de alimentos• Elaboración de mise de place de cocina fría y caliente
Elementos de la competencia de las actividades Unidad III	<ul style="list-style-type: none">• Reconoce y expresa las diversas preparaciones básicas de cocina• Organiza los diversos utensilios para la preparación de alimentos básicos en cocina• Describe y define las técnicas de preparación básica de alimentos• Describe y crea diversas presentaciones para la presentación de preparaciones básicas de cocina
Elementos de la competencia de las actividades de la Unidad IV	<ul style="list-style-type: none">• Clasifica los diversos utensilios para la preparación de carnes• Define los cortes, preparaciones y cocción de carnes rojas• Define los cortes, preparaciones y cocción de carnes blancas• Define los cortes, preparaciones y cocción de derivados cárnicos
Elementos de la competencia de las actividades de la Unidad V	<ul style="list-style-type: none">• Reconocimiento de los utensilios necesarios para la preparación y decoración de bebidas• Clasificación de tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas• Identificación de teoría y normas de maridaje• Clasificación de vino tinto y blanco
Elementos de la competencia de las actividades de la Unidad VI	<ul style="list-style-type: none">• Reconoce y clasifica los diferentes tipos de postres• Producción de postres con base de frutas y lácteos• Reconocimiento de instrumentos y material para la preparación de postres• Describe las técnicas de preparación para postres
Actividad integradora	<ul style="list-style-type: none">• Platillo de cocina mexicana actual e identificación de la importancia de la gastronomía en el turismo• Platillo elaborado con diversos tipos de cocción y cortes• Incorpora la suma de sus conocimientos para crear diversas preparaciones básicas de cocina• Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva para la elaboración de recetas, comprendiendo cada uno de sus pasos y contribuyendo al alcance de un objetivo• Producción de bebidas con base alcohólica y no alcohólica, presentación y servicio de la misma• Incorpora sus conocimientos para crear un postre de manera creativa.

VII. Criterios de desempeño:

<p>El alumno es competente cuando:</p> <ul style="list-style-type: none">• Realiza platillos seleccionando herramientas y equipos útiles.• Supervisa al personal, instalaciones y equipo de operación para el servicio de alimentos y bebidas.• Supervisa la atención del comensal durante su estancia en el establecimiento.• Atiende al comensal durante su estancia en el establecimiento.• Monitorea atención al comensal.



- Verifica la orden de servicio.
- Supervisa que los alimentos y bebidas correspondan a lo solicitado por el comensal, presenten el equipo de operación limpio y libre de daños.
- Sugiere alimentos y bebidas a los comensales.
- Constata que el comensal tiene sus platillos y bebidas.
- Corroborra que incluyen los requerimientos especiales de los platillos y bebidas para cada comensal.
- Realiza el reporte de operación elaborado.
- Especifica las necesidades de mantenimiento preventivo y correctivo del área a su cargo;
- Contiene las ordenes de compras de materia prima y suministros.
- Aplica técnicas culinarias.
- Realiza operaciones de decoración
- Servicio de acuerdo con lo establecido

VIII. Indicadores de logro de las competencias:

Conceptuales	<ul style="list-style-type: none">• Identifica las herramientas y técnicas culinarias utilizadas en los alimentos.• Da instrucciones oportunas para aislar o inhabilitar áreas/mobiliario afectados por un desperfecto.• Define e identifica los tipos de bebidas.• Define e identifica los platillos elaborados para los comensales.
Procedimentales	<ul style="list-style-type: none">• Crea platillos siguiendo recetas, o haciéndolas a partir de cero, utiliza correctamente técnicas y utensilios.• Realiza el reporte de los insumos requeridos para la preparación de alimentos.• Prepara las mesas y estaciones de servicio para atender a los comensales.• Supervisa al personal a su cargo.• Coordina las actividades de los compañeros en el área de servicio.• Elabora reporte de de información con los alimentos y bebidas con mayor demanda en el servicio.
Actitudinales	<ul style="list-style-type: none">• Presenta actitud de limpieza, servicio y liderazgo.• Presenta pulcritud e higiene en su presentación personal.• Trata de forma cordial al comensal y sus compañeros de trabajo.• Trabaja cooperativa y colaborativamente en equipo.• Tiene iniciativa en las acciones oportunas para atender las necesidades específicas de un comensal.

IX. Nivel de logro de las competencias:

El nivel de logro de las competencias del programa se clasificará de la siguiente forma:

O	ÓPTIMO	91-100
----------	---------------	---------------



A	AVANZADO	81-90
S	SUFICIENTE	71-80
B	BÁSICO	60-70
I	INSUFICIENTE	0-59

Dicha escala describe los valores cualitativos del logro de competencias y sus rangos cuantitativos, organizados por nivel de prioridad con base en la semaforización propuesta por el COPEEMS; donde el color rojo delimita a los estudiantes que no han desarrollado la competencia (insuficiente), amarillo para aquellos que su adquisición se encuentra en vías de desarrollo (básico, suficiente), así como el verde para aquellos que ya la han desarrollado (avanzado y óptimo).

X. Evaluación del aprendizaje:

Tipo de evaluación según el agente	Finalidad y momento de la evaluación
a. Autoevaluación	a. Diagnóstica
b. Co-evaluación	b. Formativa
c. Hetero evaluación	c. Sumatva

XI. Parámetros de evaluación:

Porcentajes de la calificación: Distribución según los indicadores de desempeño	(25) % Conceptuales (50) % Procedimentales (25) % Actitudinales
Logro de los EC (Estándares de Competencia)	35 % Estándar NUTUR005.01 Coordinar los servicios de alimentos y bebidas, habilitar las áreas y estaciones de servicio y asignar roles de trabajo al personal. 35% HOT092_1 Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

XII. Instrumentos de evaluación:

a. Debate b. Presentación c. Examen oral d. Examen escrito e. Proyecto f. Solución de problema g. Ensayo h. Reporte, crítica o artículo



- i. Estudio de casos
- j. Portafolio**
- k. Diario
- l. Rúbrica**
- m. Lista de cotejo**

XIII. Acreditación:

Las requeridas por la normatividad “Reglamento general de evaluación y promoción de alumnos de la Universidad de Guadalajara”.

Artículo 5. “El resultado final de las evaluaciones será expresado conforme a la escala de calificaciones centesimal de 0 a 100, en números enteros, considerando como mínima aprobatoria la calificación de 60”.

Artículo 20. “Para que el alumno tenga derecho el registro del resultado final de la evaluación en el período ordinario, establecido en el calendario escolar aprobado por el H. Consejo General Universitario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente, y
- II. Tener un mínimo de asistencia del 80% a clases y actividades registradas durante el curso”.

Artículo 27. “Para que el alumno tenga derecho al registro de la calificación en el periodo extraordinario, se requiere:

- I. Estar inscrito en el plan de estudios y curso correspondiente.
- II. Haber pagado el arancel y presentar el comprobante correspondiente.
- III. Tener un mínimo de asistencia del 65% a clases y actividades registradas durante el curso”.

XIV. Bibliografía:

Básica

- Martínez, A. G. (2010). Técnicas culinarias. Ed. Paraninfo. España.
- De Flores G. (2010), Arte Culinario: Para el Profesional de la Cocina, Editorial Limusa, México, D.F,
- Morfín, M.del C. (2012), Administración de Comedor y Bar Editorial: trillas, México.

Complementaria

- Herman G. R. M. (2005). Procesos de cocina. Ed. Akal. Alemania.
- Martínez de F, G. Escobar, M. G. G. (2002). Iniciación en las técnicas culinarias. Ed. Limusa. México.
- Sainz, J. L. (2006) Técnicas de cocina para profesionales. Ed. Paraninfo. España.

XV. Materiales y recursos educativos necesarios para su desarrollo:

- Internet



- Recetarios varios
- Revistas
- Fuentes electrónicas

XVI. Infraestructura necesaria para su desarrollo:

- Aula
- Proyector
- Laptop, pizarrón
- Laboratorio de turismo: cocina

XVII. Vinculación con otros módulos de aprendizaje:

- Gestión en Alimentos y bebidas
- Seguridad, higiene y atención al comensal
- English Meals
- Bioquímica de los alimentos
- Productividad organizacional
- Equivalencias proporcionales
- Lectura interpretativa

XVIII. Glosario de términos:

- **Gastronomía:** Conjunto de conocimientos y actividades relacionados con la comida, concebida casi como un arte
- **Mise en place:** Conjunto de ocupaciones realizados, bien sea en la cocina o el comedor, justo antes de la elaboración de un plato o alimento

XIX. Perfil del docente:

- **Experiencia académica en el desarrollo de estrategias de aprendizaje y evaluación:** para las competencias comprensión y transmitir mensajes en el área de alimentos restaurantes, cocina.
- **Formación profesional en disciplinas afines al módulo de aprendizaje, preferentemente en:** Turismo, en Hotelería, Nutrición, Gastronomía y carreras afines.

**Nombre de los participantes
en su elaboración**

- Irma Guadalupe García Llamas
- Juan Alonso Rivera Mexicano
- Laura Nayeli Enciso Gómez
- Rebeca Orozco Pulido



UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA
SISTEMA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
SECRETARÍA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN TÉCNICA

Fecha última actualización	
-----------------------------------	--