



**BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN TURISMO**  
**Programa de Estudio**

**I. Identificación del curso:**

<b>Escuela que lo imparte</b>	<i>Escuela Preparatoria Regional de Chapala Escuela Preparatoria Regional de Tequila Escuela Vocacional</i>
<b>Nombre del Módulo de Aprendizaje</b>	<i>Seguridad, Higiene y Atención al Comensal</i>

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

<b>Ciclo en que se ubica</b>	<b>Fecha de elaboración</b>
<i>Cuarto</i>	<i>30 de julio de 2013</i>

<b>Clave</b>	<b>Horas teoría</b>	<b>Horas práctica</b>	<b>Total de horas</b>	<b>Créditos</b>
	38	57	95	9

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

**II. Presentación:**

El presente programa de estudios en seguridad e higiene y atención al comensal proporciona al alumno el desarrollo de competencias que inciden en el cuidado, preparación y manipulación de los alimentos requeridos en el proceso. Además, reflexiona sobre la importancia de los mismos a través de las normas y estándares de calidad en el ámbito restaurantero. Organiza al personal, supervisa y habilita las áreas de servicio con el fin de proporcionar al cliente los servicios de calidad. Los estudiantes durante el curso desarrollan habilidades en la interpretación e identificación de las normas higiénico-sanitarias actividades de carácter obligatorio en las instalaciones, locales, utilería y el manejo de los alimentos requeridos.

**III. Competencias:**

<b>Profesionales</b>	<p><b>Básicas</b></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><b>Estándar</b>  <b>NUTUR005.01</b> Coordinar los servicios de alimentos y bebidas, habilitar las áreas y estaciones de servicio y asignar roles de trabajo al personal.  <b>HOT092_1</b> Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.</p> <p><b>Extendida</b>  <b>3.</b> 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>
<b>Disciplinares</b>	<p><b>Ciencias experimentales</b>          14. Aplica normas de seguridad en el manejo de sustancias, instrumentos y equipo en la realización de actividades de su vida cotidiana.</p> <p><b>Humanidades</b>          6. Defiende con razones coherentes sus juicios sobre aspectos de su entorno.</p>
<b>Genéricas</b>	<p><b>Se auto determina y cuida de si</b>          1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.          Atributos:          1.4. Analiza críticamente los factores que influyen en su toma de decisiones.          1.5. Asume las consecuencias de sus comportamientos y decisiones.</p>

**IV. Propósito:**

Valora y aplica los procedimientos de la seguridad e higiene y atención al comensal en los ámbitos de alimentos y bebidas de acuerdo a las normas de calidad, organiza y distribuye funciones propias de los establecimientos de servicio.

**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
<p><b>a. Aprendizaje Basado en Problemas</b>  <b>b. Estudio de casos</b>  <b>c. Aprendizaje Orientado a Proyectos</b></p>	<p><b>a. Aprendizaje Basado en Problemas</b>  <b>b. Estudio de Casos</b>  <b>c. Aprendizaje Orientado a Proyectos</b></p>
<b>Descripción de la actividad integradora:</b>	Práctica en el laboratorio de alimentos y bebidas en donde aplique las normas de seguridad e higiene en la preparación de alimentos y bebidas y atención al comensal.

**VI. Actividades de aprendizaje:**



<b>a. Unidades temáticas</b>	
<b>I. Conceptos básicos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de alimentos.</li> <li>• Tipos de contaminación en alimentos.</li> <li>• Desinfección y saneamiento.</li> <li>• Medidas de higiene personal.</li> </ul>
<b>II. Riesgos relacionados con el consumo de alimentos.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipos de riesgos.</li> <li>• Fuentes de contaminación.</li> <li>• Tipos de organismos que contaminan los alimentos</li> <li>• Factores que contribuyen a la contaminación de los alimentos.</li> </ul>
<b>III. Habilitación de establecimientos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diagrama básico de inspección.</li> <li>• Locales.</li> <li>• Equipo.</li> <li>• Utensilios.</li> <li>• Limpieza y desinfección.</li> <li>• Control de plagas</li> </ul>
<b>IV. Atención al comensal</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepción del comensal.</li> <li>• Montaje de las mesas.</li> <li>• Cocina y tiempo de preparación de los alimentos.</li> </ul>

<b>b. Funciones de aprendizaje</b>	
<b>Actividades de la Unidad I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Define y clasifica los diferentes tipos de alimentos.</li> <li>• Conoce riesgos de contaminación de los alimentos, ya sea biológico, químico o físico.</li> <li>• Realiza procesos de desinfección de alimentos en el laboratorio, así como su manejo e higiene en el trabajo</li> <li>• Identifica las medidas de higiene personal</li> </ul>
<b>Actividades de la Unidad II</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Describe la diferencia de un riesgo químico, físico y biológico.</li> <li>• Ilustra, las diferentes fuentes de contaminación de los alimentos.</li> <li>• Identifica, los diferentes factores que pueden contaminar los alimentos.</li> </ul>
<b>Actividades de la Unidad III</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recaba los requisitos para la habilitación de un restaurant.</li> <li>• Diferencia las diferentes secciones con las que cuenta un restaurante básico.</li> <li>• Identifica el mobiliario con el que cuentan los diferentes tipos de establecimientos.</li> <li>• Aplica los métodos específicos de limpieza en las diferentes áreas de trabajo y el manejo correcto y desinfección de los alimentos.</li> <li>• Determina las plagas más frecuentes en este tipo de establecimiento, su manejo y control</li> </ul>
<b>Actividades de la Unidad IV</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dramatiza cómo se debe recibir a los comensales en un restaurant.</li> <li>• Distingue diferentes formas de montaje de mesas, manejo de los cubiertos y cristalería.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ejecuta la elaboración de alimentos básicos para la medición de tiempo y preparación y su manejo en la cocina.</li> </ul>
<b>Actividad Integradora</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demuestra ante el grupo, mediante la clasificación, desinfección y manejo de diferentes tipos de alimentos.</li> <li>Enlista las características de los diferentes tipos de riesgos de contaminación de los alimentos e identifica las fuentes principales de contaminación de los mismos.</li> <li>Ilustra los requisitos para habilitar un establecimiento de elaboración y venta de alimentos.</li> <li>Demuestra los momentos de atención al comensal, el montaje de mesa y preparación de alimentos básicos para medir el tiempo.</li> </ul>

**c. Sub-funciones específicas de aprendizaje**

<b>Sub-funciones de las actividades de la Unidad I</b>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mediante lluvia de ideas promueve los conceptos básicos de lo que entienden los alumnos por alimentos.</li> <li>Expone a los alumnos las diferentes maneras de contaminación de los alimentos.</li> <li>Muestra las diferentes maneras de desinfectar los alimentos.</li> </ul> <p><b>Alumno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Indaga en diferentes medios de información definiciones básicas de vocabulario utilizado en la gastronomía.</li> <li>Conoce y analiza los diferentes medios de contaminar los alimentos y elabora un cuadro donde señala las formas conocidas por él y las muestra ante el grupo.</li> <li>Práctica de acuerdo a lo expuesto en clase por el profesor la manera de desinfectar y de manejar los alimentos.</li> <li>Asigna conceptos de higiene personal para recopilar información.</li> <li>Reúne la información obtenida y la presenta mediante un socio drama ante el grupo.</li> </ul>
<b>Sub-funciones de las actividades de la Unidad II</b>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Muestra los riesgos de contaminación por medios físicos, químicos y biológicos.</li> <li>Solicita la representación con imágenes de las diferentes fuentes de contaminación de los alimentos.</li> </ul> <p><b>Alumno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Elabora un cuadro comparativo en donde represente los tipos de contaminación de los alimentos así como la manera de contagio.</li> <li>Realiza mediante un collage las maneras de contaminar los alimentos.</li> <li>Selecciona a diferentes equipos de trabajo para la investigación de campo donde conseguirán información y fotografías de lugares donde exista mal manejo y contaminación de alimentos.</li> <li>Programa visita a diferentes lugares en donde se manejen alimentos, elaborando un reporte de lo investigado.</li> </ul>
<b>Sub-funciones de las actividades de la Unidad III</b>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Solicita al alumno la investigación de los trámites para habilitar un establecimiento de manejo de alimentos.</li> <li>Expone ante el grupo las diferentes sesiones con las que debe contar un</li> </ul>



	<p>restaurant, retroalimentando con lo investigado por el alumno.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mediante una presentación de power point da a conocer el mobiliario y utensilios que debe tener un restaurant.</li> <li>• Muestra la manera de cómo tener limpia su área de trabajo y las diferentes sesiones del establecimiento.</li> <li>• Expone mediante presentación de power point los diferentes tipos de plaga posibles en los establecimientos de manejo de alimentos.</li> </ul> <p><b>Alumno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En diferentes medios y páginas web o de manera personal ante el organismo indicado investiga los trámites y procedimientos para la apertura de un establecimiento donde se maneje diferentes tipos de alimentos.</li> <li>• Escribe y comprende las diferentes sesiones con las que debe de contar un restaurant, complementado con lo investigado por él con los procedimientos de apertura.</li> <li>• Comprende y elabora un esquema en donde ubique cada uno de este mobiliario.</li> <li>• Analiza y práctica en el laboratorio el procedimiento de limpieza y de cómo mantener las diferentes áreas de trabajo ordenadas y limpias.</li> <li>• Reflexiona y expone su experiencia de algún tipo de vivencia ocurrida en un lugar donde se elaboren alimentos de presencia de plagas.</li> </ul>
<p><b>Sub-funciones de las actividades de la Unidad IV</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expone la manera de vestir, arreglo personal y forma de presentarse ante el comensal desde el momento de su llegada hasta el fin de su visita.</li> <li>• Muestra al grupo la forma de montar una mesa y el orden de los utensilios para uso del comensal.</li> <li>• Da instrucciones acerca de los alimentos que se van a preparar elegidos por el alumno, donde se calificará, procedimiento, limpieza, tiempo y presentación.</li> </ul> <p><b>Alumno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Toma nota acerca de lo expuesto por el maestro.</li> <li>• Práctica en el laboratorio lo expuesto por el maestro recibiendo retroalimentación en caso de cometer un error.</li> <li>• Realiza la práctica de elaboración de alimentos guiados por el maestro.</li> </ul>
<p><b>Actividad Integradora</b></p>	<p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicita la demostración para desinfectar y manejar los alimentos en el trabajo.</li> <li>• Retroalimenta y califica el trabajo elaborado por cada equipo.</li> <li>• Explica la manera de evaluar de la actividad dando los puntos y desarrollo de la misma.</li> <li>• Expone la manera de evaluar la práctica en donde el alumno integrará todo lo aprendido. Donde exponga la manera de recibir al comensal, así como la preparación de alimentos.</li> </ul> <p><b>Alumno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mediante prácticas con diferentes tipos de alimentos, demuestra lo</li> </ul>



	<p>aprendido en la desinfección y manejo de los mismos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expone las pruebas e investigación solicitada por el maestro ante el grupo.</li> <li>• Realiza la presentación donde resalta el procedimiento de apertura, desarrollo y conservación de un establecimiento donde se maneja alimentos.</li> <li>• Realiza la práctica de acuerdo a las instrucciones dadas por el maestro.</li> </ul>
--	---

<b>d. Elementos de competencia</b>	
<b>Elementos de competencia de las actividades de la Unidad I</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Glosario: Investiga definiciones de vocabulario más utilizado el área de alimentos.</li> <li>• Reporte: Escribe lo expuesto por el maestro de maneras de contaminar los alimentos.</li> <li>• Práctica: En el laboratorio expone las diferentes maneras de manejo y desinfección de los alimentos.</li> <li>• Mapa conceptual de higiene personal.</li> <li>• Comenta y explica ante los equipos de trabajo las conclusiones al respecto.</li> </ul>
<b>Elementos de competencia de las actividades de la Unidad II</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esquema: Elabora un cuadro comparativo donde registra las maneras de contaminar de los alimentos.</li> <li>• Collage: Elabora con diferentes tipos de fotografías, recortes de revista, etc., la formas de contaminación de los alimentos.</li> <li>• Proyecto: El alumno realiza una investigación de campo en donde, localice lugares donde exista la contaminación de alimentos</li> </ul>
<b>Elementos de competencia de la actividad III</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Investigación y reporte. Acerca de los trámites para la apertura de un establecimiento de elaboración de alimentos.</li> <li>• Proyecto: Diseña un establecimiento de manejo de alimentos con sus diferentes sesiones.</li> <li>• Esquema: Conoce y describe las características del mobiliario y utensilios utilizados en el restaurant.</li> <li>• Práctica reporte: Practica la forma de manejar los alimentos y mantener limpia el área de trabajo. Elaborando un reporte de sus deficiencias o errores.</li> <li>• Debate: Ante el grupo expone las experiencias que ha tenido en el área de alimentos.</li> </ul>
<b>Elementos de competencia de las actividades de la Unidad IV</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Práctica: De acuerdo a las instrucciones dadas, práctica la manera de recibir al comensal desde su llegada y al final de su estancia.</li> <li>• Reporte de práctica: Práctica el montaje de mesas y el manejo de utensilios utilizados por el comensal, elaborando un reporte del mismo.</li> <li>• Platillo: Elabora un platillo de su elección, integrando en la preparación. Higiene, tiempo, servicio y presentación.</li> </ul>
<b>Actividad integradora</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debate y reporte: Ante el grupo las diferentes maneras de contaminar los alimentos, elaborando un reporte.</li> <li>• Reporte. Mediante la investigación realizada, elabora un reporte y expone ante el grupo.</li> <li>• Reporte de exposición. Entrega un escrito y expone ante el grupo de lo</li> </ul>



	<p>aprendido en el módulo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Practica: Desarrolla mediante la práctica del servicio que se le otorga al comensal desde su llegada, atención, presentación del menú, el platillo y servicio de alimentos.</li> </ul>
--	--

**VII. Criterios de desempeño:**

<p><b>El alumno es competente cuando:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplica normas de higiene y seguridad</li> <li>• Identifica y realiza las tareas habituales que se desarrollan para el cierre de áreas de consumo de alimentos y bebidas, tanto en lo que se refiere a su preparación para otro servicio como a la finalización de la jornada, teniendo en cuenta las normas de seguridad.</li> <li>• Identifica las operaciones de limpieza del local, mobiliario y equipos, y los procedimientos, utensilios y productos necesarios, teniendo en cuenta las normas higiénico- sanitarias.</li> <li>• Desarrolla correctamente los procesos de preparación para otro servicio o de finalización de jornada, de acuerdo con instrucciones definidas y aplicando las normas de seguridad.</li> <li>• Formalizar y distribuye las comunicaciones relativas a reposición de géneros y material y posibles averías, anomalías o incidencias.</li> <li>• Identifica e interpreta las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.</li> <li>• Clasifica e interpreta el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describe propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.</li> <li>• Identifica los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.</li> <li>• Clasifica y explica los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.</li> </ul>
---

**VIII. Indicadores de logro de las competencias:**

<b>Conceptuales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoce las normas de seguridad e higiene</li> <li>• Asiste en el servicio de alimentos y bebidas</li> <li>• Aprende la manera de manejar los alimentos, higiene y preparación.</li> </ul>
<b>Procedimentales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza glosario de términos relacionados con la industria de alimentos y bebidas.</li> <li>• Aplica normas de seguridad e higiene</li> <li>• Práctica el montaje de mesas y utensilios.</li> <li>• Práctica el servicio que se le debe otorgar al comensal.</li> </ul>
<b>Actitudinales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La manera en que presenta pulcritud e higiene en su presentación personal durante su jornada de trabajo laboral.</li> <li>• La manera en que da instrucciones oportunas para aislar o inhabilitar áreas/mobiliario afectados por un desperfecto.</li> </ul>

**IX. Nivel de logro de las competencias:**

--



<b>El nivel de logro de las competencias del programa se clasificará de la siguiente forma:</b>		
<b>O</b>	<b>ÓPTIMO</b>	<b>91-100</b>
<b>A</b>	<b>AVANZADO</b>	<b>81-90</b>
<b>S</b>	<b>SUFICIENTE</b>	<b>71-80</b>
<b>B</b>	<b>BÁSICO</b>	<b>60-70</b>
<b>I</b>	<b>INSUFICIENTE</b>	<b>0-59</b>

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:

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

#### XI. Parámetros de evaluación:

<b>Porcentajes de la calificación: Distribución según los indicadores de desempeño</b>	( 20 ) % Conceptuales ( 40 ) % Procedimentales ( 40 ) % Actitudinales
<b>Logro de los EC (Estándares de Competencia)</b>	30 % <b>Estándar NUTUR005.01</b> Coordinar los servicios de alimentos y bebidas, habilitar las áreas y estaciones de servicio y asignar roles de trabajo al personal. 30% <b>HOT092_1</b> 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**

- Armendaríz, J. (2012) Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. Ed. Paraninfo. España.
- Riesgo, S. (2012) Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Ed. Paraninfo. 2da Edición. España.
- Servicio básico de alimentos y bebidas de pos servicio en el restaurant. (2009) Publicación Vertice. México.

#### **Complementaria**

- Lara, J. (2004) Dirección de Alimentos y bebidas. Ed. Limusa. México.

### XV. Materiales y recursos educativos necesarios para su desarrollo:

- Recetarios
- Páginas web
- Laboratorio de alimentos y bebidas



- Cañón
- Laptop

#### XVI. Infraestructura necesaria para su desarrollo:

- Aula, laboratorio de alimentos y bebidas

#### XVII. Vinculación con otros módulos de aprendizaje:

- Gestión en Alimentos y bebidas
- Gastronomía
- English Meals
- Bioquímica de los alimentos
- Productividad organizacional
- Equivalencias proporcionales
- Lectura interpretativa

#### XVIII. Glosario de términos:

- **Accidente:** Incidente de un empleado que puede ser cortadura en la disposición del equipo de operación, quemadura con utensilios entre otros.
- **Actividades especiales:** También se le conoce como “talachas” y refiere al conjunto de acciones adicionales al trabajo asignado al personal.
- **Áreas comunes:** Se refiere a pasillos, escaleras y estacionamientos que se utilizan para el servicio de atención a comensales.
- **Carta:** Es la presentación impresa de los alimentos y bebidas que se ofrecen al comensal, también se le llama Menú.
- **Equipo de operación:** Son utensilios tales, como loza, cristalería y plaqué. En el caso del bar también se incluye lo siguiente: la licuadora, frapper, tablas de picar, batidora, palas para hielo, vaso mezclador, espumadera, etc.
- **Instalaciones:** Se describe con ello a las ventanas, pisos, puertas, muros, iluminación, aire acondicionado, baños, cisternas así como a la infraestructura eléctrica y de gas.
- **Materia prima:** Son los productos envasados utilizados para la elaboración de bebidas.
- **Menage:** Son el conjunto de consumibles tales como: sal, pimienta, salsas, aderezos entre otros.
- **Mobiliario:** Son los muebles que se utilizan para proporcionar el servicio de alimentos y bebidas; incluyen; mesas, sillas, alacenas, anaquel entre otros.
- **Objeto extraño:** Son todos los cuerpos que se identifican en los alimentos y/o bebidas y que no forman parte de los mismos, como insectos, cabellos entre otros.
- **Plaqué:** Se le denomina así a los cuchillos, cucharas y tenedores utilizados por el comensal.
- **Stock:** Se refiere a los mínimos y máximos de equipo de servicio y suministro que tiene como estándar el establecimiento
- **Suministros:** Se refiere a los artículos que se consumen en el bar tales como: palillos, popotes, agitadores, blondas, ceniceros, vaso desechable, servilletas y hieleras con pinzas para hielo.

#### XIX. Perfil del docente:

- **Experiencia académica en el desarrollo de estrategias de aprendizaje y evaluación para:**



las competencias en el cuidado, servicio e higiene en los alimentos.

- **Formación profesional en disciplinas afines al módulo de aprendizaje, preferentemente en:** Turismo, Restaurantes, Gastronomía. Control de calidad en alimentos y nutrición.

**Nombre de los participantes  
en su elaboración**

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

**Fecha última actualización**