



## **Programa de Asignatura**

# **Servicio de Restaurante**

## **Quinto Semestre**

**Agosto, 2016**

Horas: 3  
Créditos: 6  
Clave: 533

## ÍNDICE

	<b>Pág.</b>
PRESENTACIÓN	3
INTRODUCCIÓN	4
I. PERFIL DE EGRESO DEL ESTUDIANTE DEL COLEGIO DE BACHILLERES	5
II. PLAN DE ESTUDIOS DEL COLEGIO DE BACHILLERES	7
III. MAPA CURRICULAR DEL COLEGIO DE BACHILLERES 2014-B	8
IV. SALIDA OCUPACIONAL: AUXILIAR DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE, ALIMENTOS Y BEBIDAS	9
V. ASIGNATURA: SERVICIO DE RESTAURANTE	9
VI. ENFOQUE	10
VII. BLOQUES TEMÁTICOS	11
<i>Bloque temático 1. El restaurante de un hotel</i>	11
Propósito	
Contenidos y referentes para la evaluación	
Orientaciones para el aprendizaje, enseñanza y evaluación	
Fuentes de información para el alumno y para el docente	
<i>Bloque temático 2. Servicios en el salón comedor</i>	15
Propósito	
Contenidos y referentes para la evaluación	
Orientaciones para el aprendizaje, enseñanza y evaluación	
Fuentes de información para el alumno y para el docente	
<i>Bloque temático 3. Servicio de bebidas</i>	18
Propósito	
Contenidos y referentes para la evaluación	
Orientaciones para el aprendizaje, enseñanza y evaluación	
Fuentes de información para el alumno y para el docente	
Elaboradores	21

## **PRESENTACIÓN**

La discusión sobre la Educación Media Superior en el país ha transitado por momentos de gran intensidad, primero en la fase de definición e implementación de la Reforma Integral en la Educación Media Superior (RIEMS) y recientemente a propósito del debate sobre el modelo educativo. Las reflexiones han fructificado en avances relevantes en lo que hace a la definición de un perfil de egreso para el que se identifican competencias y atributos, así como en la especificación de un Marco Curricular Común.

Con base en estos nuevos planteamientos y en la necesidad de impulsar la calidad y pertinencia de la formación de nuestros alumnos, la actual administración propuso como uno de sus objetivos estratégicos, emprender un ajuste curricular que superara los problemas de diseño y operación identificados en los programas de estudio, a fin de impactar en el incremento de los niveles de aprendizaje significativo y la satisfacción de los alumnos.

Entendemos el ajuste curricular como un proceso en marcha en el que docentes, autoridades de los planteles y colaboradores de las áreas centrales debemos participar brindando nuestras observaciones desde la práctica, la gestión escolar y la especialización disciplinar y pedagógica. Es también indispensable que las áreas responsables del control escolar y la administración coadyuven ajustando rutinas para dar soporte a los cambios del currículo.

En este contexto en el Colegio de Bachilleres, desde 2013, una proporción significativa de los miembros de la planta académica discutió el ajuste hasta llegar a acuerdos con relación al mapa curricular y los contenidos básicos imprescindibles, que son la base para el ajuste de los programas de las asignaturas del Plan de Estudios 2014.

La participación colegiada en el ajuste curricular ha mostrado la importancia del desarrollo práctico del currículo, como espacio donde se actualicen enfoques disciplinares y se analicen las experiencias pedagógicas. Se trata de un proceso en el que todos somos importantes y del que todos debemos aprender porque de nuestra disposición, apertura y entusiasmo, depende que las generaciones de adolescentes a las que servimos transiten hacia los estudios superiores con seguridad o bien se integren a espacios laborales con las competencias indispensables para hacer y para seguir aprendiendo.

Es este un proceso en marcha que seguirá demandando nuestra participación y nuestro compromiso. Tenemos la certeza de que contamos con profesores capaces y comprometidos que harán posible que nuestros alumnos y egresados tengan una formación integral que amplíe sus horizontes y oportunidades en la vida adulta.

## **INTRODUCCIÓN**

El Colegio de Bachilleres orienta su plan de estudios hacia la apropiación de competencias genéricas, disciplinares básicas y extendidas y profesionales, de acuerdo con el Marco Curricular Común. El propósito formativo se centra en que el estudiante logre un aprendizaje autónomo a lo largo de su vida, aplique el conocimiento organizado en las disciplinas científicas y humanísticas y adquiera herramientas para facilitar su ingreso a las instituciones de educación superior o su incorporación al mercado laboral.

El ajuste curricular busca atender con oportunidad, calidad y pertinencia las exigencias de aprendizaje y habilidades derivadas de los avances científicos, tecnológicos y sociales contemporáneos, colocando el acento en el desarrollo de las competencias y conocimientos que los egresados requieren.

El Plan de Estudios del Colegio de Bachilleres establece las bases disciplinares y pedagógicas a partir de las cuales los docentes desarrollarán su práctica. Con los programas de estudio ajustados se aspira a facilitar la comprensión de la organización y tratamiento didáctico de los contenidos de las asignaturas, delimitando la secuencia y continuidad de los conocimientos y competencias incluidos en los campos de conocimiento, áreas de formación, dominios profesionales y salidas ocupacionales. El objetivo es contribuir al logro de aprendizajes de calidad y un perfil de egreso del estudiante sustentado en los cuatro saberes fundamentales: Aprender a Aprender, Aprender a Hacer, Aprender a Ser y Aprender a Convivir.

Los programas de las asignaturas sirven de guía para que los docentes desarrollen estrategias que favorezcan la adquisición de los aprendizajes establecidos en el proyecto educativo del Colegio. Cada profesor emplea su creatividad para responder cercanamente a los intereses y necesidades de la diversidad de los alumnos organizando espacios, tiempo y recursos para propiciar el aprendizaje colaborativo, acentuar contenidos y mejorar los ambientes de aprendizaje en el aula.

## I. PERFIL DE EGRESO DEL ESTUDIANTE DEL COLEGIO DE BACHILLERES

En el contexto de los planteamientos de un Modelo Educativo para el nivel medio superior, se propone un Marco Curricular Común actualizado, flexible y culturalmente pertinente, que sustente aprendizajes interdisciplinarios y transversales; fortalezca el desarrollo de las habilidades socioemocionales de los educandos y atienda al desarrollo de sus competencias profesionales.

Una de las aportaciones del Marco Curricular Común es la definición de las competencias genéricas como aquellas que todos los estudiantes del país deben lograr al finalizar el bachillerato, permitiéndoles una visión del mundo, continuar aprendiendo a lo largo de sus vidas, así como establecer relaciones armónicas con quienes les rodean.

Las competencias genéricas se definieron en el Acuerdo Secretarial 444, publicado en el año 2008, de la siguiente manera:

1. Se conoce y valora a sí mismo y aborda problemas y retos teniendo en cuenta los objetivos que persigue.
2. Es sensible al arte y participa en la apreciación e interpretación de sus expresiones en distintos géneros.
3. Elige y practica estilos de vida saludables.
4. Escucha, interpreta y emite mensajes pertinentes en distintos contextos mediante la utilización de medios, códigos y herramientas apropiados.
5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.
6. Sustenta una postura personal sobre temas de interés y relevancia general, considerando otros puntos de vista de manera crítica y reflexiva.
7. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.
8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.
9. Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo.
10. Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.
11. Contribuye al desarrollo sustentable de manera crítica, con acciones responsables.

También se definieron las competencias disciplinares básicas como los conocimientos, habilidades y actitudes asociados con la organización disciplinaria del saber y que permite un dominio más profundo de éste. En el Colegio de Bachilleres, se organizan en seis campos disciplinares: Lenguaje y Comunicación, Matemáticas, Ciencias Experimentales, Ciencias Sociales, Humanidades y Desarrollo Humano.

Las competencias disciplinares extendidas, al igual que las disciplinares básicas, son definidas a partir de las áreas en las que tradicionalmente se ha organizado el saber y se expresan en abordajes disciplinares específicos cuya aplicación se ubica en el contexto de esas áreas. En nuestra Institución se delimitan en cuatro dominios profesionales: Físico-Matemáticas, Químico-Biológicas, Económico-Administrativas y Humanidades y Artes.

Las competencias profesionales básicas responden a las necesidades del sector productivo y posibilitan al estudiante iniciarse en diversos aspectos del ámbito laboral. En el Colegio se organizan en siete grupos ocupacionales: Arquitectura, Biblioteconomía, Contabilidad, Informática, Química, Recursos Humanos y Turismo.

El grupo ocupacional Turismo comprende las siguientes competencias profesionales<sup>1</sup>:

1. Apoya en la realización de procedimientos relacionados con servicios solicitados en la llegada, estancia y salida de los huéspedes en un establecimiento de hospedaje.
2. Apoya en la realización de procedimientos relacionados con registro y control de reservaciones y entradas y salidas de huéspedes en un establecimiento de hospedaje.
3. Prepara alimentos con higiene y calidad en la cocina del restaurante de un hotel de cuatro estrellas.
4. Brinda el servicio de alimentos y bebidas al comensal en el restaurante de un hotel de cuatro estrellas.
5. Realiza el cobro de los consumos y servicios proporcionados a comensales y huéspedes en un hotel de cuatro estrellas.
6. Auxilia en los procesos de trabajo del auditor nocturno en un hotel de cuatro estrellas.

El perfil de egreso es un elemento articulador de las competencias genéricas, disciplinares básicas y extendidas y profesionales que permite la homologación de procesos formativos para la portabilidad de los estudios entre las distintas instituciones de Educación Media Superior; al mismo tiempo posibilita la comparación y valoración, en el mediano y largo plazo, de la eficacia del proceso educativo y dar continuidad al bachillerato con la educación superior.

Al concluir su proceso formativo en el Colegio de Bachilleres, el estudiante egresado será capaz de:

- Construir una interpretación de la realidad, a partir del análisis de la interacción del ser humano con su entorno y en función de un compromiso ético.
- Desarrollar y aplicar habilidades comunicativas que le permitan desenvolverse en diferentes contextos y situaciones cotidianas y le faciliten la construcción de una visión integral de su lugar en el mundo y su integración a la sociedad.
- Utilizar diferentes tipos de lenguajes –matemático, oral, escrito, corporal, gráfico, técnico, científico, artístico, digital– como soporte para el desarrollo de competencias y para las actividades que se desprenden de los ámbitos de la vida cotidiana, académica y laboral.
- Desarrollar habilidades para la indagación y para el análisis de hechos sociales, naturales y humanos.
- Analizar y proponer soluciones a problemas de su vida cotidiana, en el campo académico, laboral, tecnológico y científico.
- Diseñar su proyecto de vida académica y personal con base en un pensamiento crítico y reflexivo que lo conduzca a integrarse a su entorno de manera productiva.
- Mostrar una actitud tolerante y respetuosa ante la diversidad de manifestaciones culturales, creencias, valores, ideas y prácticas sociales.
- Valorar el impacto de la ciencia y la tecnología en su vida cotidiana y académica, así como en el campo laboral.
- Aplicar las tecnologías de la información y la comunicación de manera crítica, eficaz y eficiente en sus actividades cotidianas, académicas y laborales.
- Ejercer el autocuidado de su persona en los ámbitos de la salud física, emocional y el ejercicio de la sexualidad, tomando decisiones informadas y responsables.

---

<sup>1</sup> De acuerdo con las disposiciones del Marco Curricular Común, las competencias profesionales básicas son definidas por la institución educativa, por lo que éstas son producto de la construcción colaborativa de docentes y personal técnico-académico del Colegio.

## II. PLAN DE ESTUDIOS DEL COLEGIO DE BACHILLERES

El Plan de estudios se presenta gráficamente en el mapa curricular. Se diseñó atendiendo a las áreas de formación básica, específica y laboral y en seis campos de conocimiento que constituyen amplios espacios de la ciencia y la práctica humana: Lenguaje y Comunicación, Matemáticas, Ciencias Experimentales, Ciencias Sociales, Humanidades y Desarrollo Humano.

Las asignaturas de cada campo y área de formación se organizan en el mapa curricular de manera vertical –buscando la coherencia con las asignaturas del mismo semestre– y de manera horizontal, con las asignaturas del mismo campo, con el fin de lograr una secuencia e integración entre las asignaturas de todos los semestres.

Los programas de asignatura contienen una estructura general donde se explicita el enfoque en que se fundamenta, los propósitos formativos vinculados con el Perfil de egreso y su ubicación en el mapa curricular. Los contenidos se presentan en bloques temáticos con su respectivo propósito, los referentes para la evaluación de los aprendizajes, orientaciones específicas para la enseñanza y la evaluación y referencias de información consideradas básicas, tanto para el alumno como para el docente.

Las asignaturas del Área de Formación Laboral se organizan en salidas ocupacionales, en las cuales los alumnos desarrollan competencias profesionales básicas para desempeñarse en una función productiva. La salida ocupacional, Auxiliar de Servicios de Hospedaje, Alimentos y Bebidas, pertenece al grupo ocupacional de Turismo y se cursa de 3° a 6° semestre. A continuación se aprecia la ubicación de la asignatura Servicio de Restaurante en el mapa curricular y el semestre en que se cursa.

### III. MAPA CURRICULAR DEL COLEGIO DE BACHILLERES 2014

CAMPOS DE CONOCIMIENTO	ÁREA DE FORMACIÓN BÁSICA																								
	PRIMER SEMESTRE				SEGUNDO SEMESTRE				TERCER SEMESTRE				CUARTO SEMESTRE				QUINTO SEMESTRE				SEXTO SEMESTRE				
	CLAVE	ASIGNATURAS	HORAS	CREDITOS	CLAVE	ASIGNATURAS	HORAS	CREDITOS	CLAVE	ASIGNATURAS	HORAS	CREDITOS	CLAVE	ASIGNATURAS	HORAS	CREDITOS	CLAVE	ASIGNATURAS	HORAS	CREDITOS	CLAVE	ASIGNATURAS	HORAS	CREDITOS	
LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	101	Inglés I	3	6	201	Inglés II	3	6	301	Inglés III	3	6	401	Inglés IV	3	6	501	Inglés V	3	6	601	Inglés VI	3	6	
	102	Tecnologías de la Información y la Comunicación I	2	4	202	Tecnologías de la Información y la Comunicación II	2	4	302	Tecnologías de la Información y la Comunicación III	2	4	402	Tecnologías de la Información y la Comunicación IV	2	4									
	103	Lenguaje y Comunicación I	4	8	203	Lenguaje y Comunicación II	4	8	303	Lengua y Literatura I	3	6	403	Lengua y Literatura II	3	6	503	Taller de Análisis y Producción de Textos I	3	6	603	Taller de Análisis y Producción de Textos II	3	6	
MATEMÁTICAS	104	Matemáticas I	4	8	204	Matemáticas II	4	8	304	Matemáticas III	4	8	404	Matemáticas IV	4	8	504	Matemáticas V	4	8	604	Matemáticas VI	4	8	
CIENCIAS EXPERIMENTALES	105	Física I	3	5	205	Física II	3	5	305	Física III	3	5	405	Física IV	3	5									
					206	Química I	3	5	306	Química II	3	5	406	Química III	3	5									
									308	Geografía I	2	4	408	Geografía II	2	4	507	Biología II	3	5	607	Ecología	3	5	
CIENCIAS SOCIALES	109	Ciencias Sociales I	3	6	209	Ciencias Sociales II	3	6	309	Historia de México I	3	6	409	Historia de México II	3	6	509	Estructura Socioeconómica de México I	3	6	609	Estructura Socioeconómica de México II	3	6	
HUMANIDADES	110	Introducción a la Filosofía	3	6	210	Ética	3	6									510	Lógica y Argumentación	3	6	610	Problemas Filosóficos	3	6	
DESARROLLO HUMANO	111	Apresiasi Artística I	2	4	211	Apresiasi Artística II	2	4																	
	112	Actividades Físicas y Deportivas I	2	4	212	Actividades Físicas y Deportivas II	2	4																	
	113	Orientación I	2	4									413	Orientación II	2	4									

ÁREA DE FORMACIÓN ESPECÍFICA									
DOMINIOS PROFESIONALES	CLAVE	ASIGNATURAS	HORAS	CREDITOS	CLAVE	ASIGNATURAS	HORAS	CREDITOS	CLAVE
I.-Físico-Matemáticas	515	Ingeniería Física I	3	6	615	Ingeniería Física II	3	6	
	516	Ciencia y Tecnología I	3	6	616	Ciencia y Tecnología II	3	6	
II.-Químico-Biológicas	517	Salud Humana I	3	6	617	Salud Humana II	3	6	
	518	Química del Carbono	3	6	618	Procesos Industriales	3	6	
III.-Económico-Administrativas	519	Proyectos de Inversión y Finanzas Personales I	3	6	619	Proyectos de Inversión y Finanzas Personales II	3	6	
	520	Proyectos de Gestión Social I	3	6	620	Proyectos de gestión social II	3	6	
IV. Humanidades y Artes	521	Humanidades I	3	6	621	Humanidades II	3	6	
	522	Interdisciplina Artística I	3	6	622	Interdisciplina Artística II	3	6	

ÁREA DE FORMACIÓN LABORAL																	
GRUPO OCUPACIONAL	SALIDA OCUPACIONAL	CLAVE	ASIGNATURAS	HORAS	CREDITOS	CLAVE	ASIGNATURAS	HORAS	CREDITOS	CLAVE	ASIGNATURAS	HORAS	CREDITOS	CLAVE	ASIGNATURAS	HORAS	CREDITOS
Contabilidad	Auxiliar de Contabilidad	331	Contabilidad de Operaciones Comerciales	5	10	431	Elaboración de Estados Financieros	5	10	531	Control de Efectivo	2	4	631	Proyecto Integrador	2	4
										532	Contribuciones de Personas Físicas y Morales	3	6	630	Introducción al Trabajo	3	6
Turismo	Auxiliar de Servicios de Hospedaje, Alimentos y Bebidas	333	Reservación y Recepción de Huéspedes	3	6	433	Preparación de Alimentos	5	10	533	Servicio de Restaurante	3	6	633	Auditoría Nocturna	2	4
		334	Atención al Huésped	2	4					534	Caja de Restaurante y Caja de Recepción	2	4	630	Introducción al Trabajo	3	6
Química	Auxiliar Laboratorista	335	Toma y Tratamiento para el Análisis de Muestras	5	10	435	Análisis Físicos y Químicos	5	10	535	Análisis Instrumental	5	10	635	Gestión de Calidad en el Laboratorio	2	4
														630	Introducción al Trabajo	3	6
Bibliotecología	Auxiliar Bibliotecario	336	Organización de Recursos de Información	5	10	436	Servicios a Usuarios	5	10	536	Sistematización, Búsqueda y Recuperación de Información	5	10	636	Conservación de Documentos	2	4
														630	Introducción al Trabajo	3	6
Recursos Humanos	Auxiliar de Recursos Humanos	337	El Proceso Administrativo en los Recursos Humanos	2	4	437	Gestión de Personal	5	10	537	Elaboración del Pago de Personal	5	10	637	Prevención de Riesgos de Trabajo	2	4
		338	Elaboración de Manuales Organizacionales	3	6									630	Introducción al Trabajo	3	6
Arquitectura	Dibujante de Planos Arquitectónicos	339	Dibujo Técnico Arquitectónico	5	10	439	Dibujo de Planos Arquitectónicos y Estructurales	5	10	539	Dibujo de Planos de Instalaciones	5	10	639	Integración de Proyectos	2	4
														630	Introducción al Trabajo	3	6
Informática	Auxiliar Programador	340	Modelado de Sistemas y Principios de Programación	5	10	440	Crear y Administrar Bases de Datos	5	10	540	Programación en Java	5	10	640	Programación de Páginas Web	2	4
		341	Comunicación Gráfica	5	10	441	Corrección y Edición Fotográfica	5	10	541	Diseño Editorial	5	10	641	Diseño en 2D para Web	2	4
	Auxiliar Diseñador Gráfico													630	Introducción al Trabajo	3	6
														641	Diseño en 2D para Web	2	4
														630	Introducción al Trabajo	3	6



#### **IV. SALIDA OCUPACIONAL: AUXILIAR DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE, ALIMENTOS Y BEBIDAS**

La salida ocupacional Auxiliar de Servicios de Hospedaje, Alimentos y Bebidas, tiene como propósito formar a los alumnos en los procesos de trabajo dentro de los establecimientos de hospedaje, alimentos y bebidas, al brindar los servicios y productos a huéspedes, clientes y comensales en establecimientos turísticos como hoteles y restaurantes; así como apoyar en la solución de problemáticas presentadas durante su atención, para que los servicios prestados sean satisfactorios y los productos ofrecidos cubran sus expectativas; lo que les permitirá iniciarse en diversos aspectos del ámbito laboral, en caso de que así lo decidan.

En esta salida ocupacional, el egresado realizará actividades operativas en el área de servicios; por lo que desarrollará diferentes conocimientos, habilidades y actitudes de las funciones establecidas en la Gerencia de División Cuartos y de Alimentos y Bebidas de un hotel.

La Salida Ocupacional se integra con las siguientes asignaturas:

- Reservación y Recepción de Huéspedes
- Atención al Huésped
- Preparación de Alimentos
- Servicio de Restaurante
- Caja de Restaurante y Caja de Recepción
- Auditoría Nocturna
- Introducción al Trabajo

#### **V. ASIGNATURA: SERVICIO DE RESTAURANTE**

##### **COMPETENCIAS GENÉRICAS**

Esta asignatura desarrolla, en el alumno, las siguientes competencias genéricas:

5. Desarrolla innovaciones y propone soluciones a problemas a partir de métodos establecidos.  
Atributo:
  - Sigue instrucciones y procedimientos de manera reflexiva, comprendiendo como cada uno de sus pasos contribuye al alcance de un objetivo.
7. Aprende por iniciativa e interés propio a lo largo de la vida.  
Atributos:
  - Define metas y da seguimiento a sus procesos de construcción de conocimiento.
  - Identifica las actividades que le resultan de menor y mayor interés y dificultad, reconociendo y controlando sus reacciones frente a retos y obstáculos.
  - Articula saberes de diversos campos y establece relaciones entre ellos y su vida cotidiana.
8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.  
Atributos:
  - Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos.
  - Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva.
  - Asume una actitud constructiva, congruente con los conocimientos y habilidades con los que cuenta dentro de distintos equipos de trabajo.

## COMPETENCIA PROFESIONAL

4. Brinda el servicio de alimentos y bebidas al comensal en el restaurante de un hotel de cuatro estrellas.

Considerando lo anterior, la asignatura Servicio de Restaurante, tiene como **propósito** que el estudiante brinde el servicio de alimentos y bebidas al comensal en el restaurante de un hotel de cuatro estrellas, para ofrecer un servicio con eficiencia y calidad.

Se organiza en tres bloques temáticos: 1. El restaurante de un hotel, 2. Servicio en el salón comedor, y 3. Servicio de bebidas.

## VI. ENFOQUE

La salida ocupacional Auxiliar de servicios de hospedaje, alimentos y bebidas, pretende formar al alumno para que en caso de ser necesario, se incorpore al mundo laboral como auxiliar dentro de los establecimientos de hospedaje, así como de alimentos y bebidas.

La postura pedagógica del Colegio de Bachilleres se basa en una visión constructivista y por competencias, lo cual conlleva a desarrollar en los estudiantes destrezas para dirigir y regular su propio aprendizaje, autogestionarse, resolver problemas y tomar decisiones. En cuanto a la evaluación, y siguiendo la misma perspectiva, en la asignatura se aplican las tres modalidades: diagnóstica, formativa y sumativa, así como los tres tipos: heteroevaluación, coevaluación y autoevaluación.

De igual forma, se toma como modelo un hotel de la Ciudad de México de categoría cuatro estrellas con departamentos básicos necesarios para brindar servicios con calidad durante la atención a clientes, huéspedes y comensales de acuerdo con los estándares de competencias laborales del sector turístico estipulados por SECTUR y CONOCER, como son: “Distintivo H” (Estándares de higiene que marca la Norma Mexicana NMX-F605 NORMEX 2004, para restaurantes); “Distintivo M” (Reconocimiento de SECTUR para las empresas turísticas que han logrado implementar exitosamente el Programa de Calidad Moderniza y que avala la adopción de las mejores prácticas y una distinción de empresa turística modelo, como los hoteles); y los estándares de competencia EC0038 Atención a comensales, EC0043 Preparación de habitaciones para alojamiento temporal y EC0127 Preparación de Alimentos.

Para lograr lo anterior, los contenidos están organizados partiendo de lo simple a lo complejo es decir, iniciando con la organización departamental y concluyendo con procedimientos específicos. Se imparte del 3° al 6° semestre finalizando con la asignatura de Auditoria Nocturna en la cual se recopilan las competencias adquiridas a lo largo de las asignaturas cursadas en la salida ocupacional.

El aprendizaje se construye mediante simulaciones de los procesos de trabajo relacionados con el sector turístico, promoviendo en el estudiante el desarrollo de las siguientes competencias genéricas: trabaja en forma colaborativa, se expresa y comunica, piensa crítica y reflexivamente; a través del desarrollo de la cultura del trabajo y de una actitud de servicio.

## VII. BLOQUES TEMÁTICOS

### Bloque temático 1

EL RESTAURANTE DE UN HOTEL	Carga horaria: 15 horas
----------------------------	-------------------------

#### Propósito

Al final de este bloque el estudiante será capaz de explicar los elementos generales de un restaurante en un hotel de cuatro estrellas, para ofrecer un servicio de calidad al comensal.

#### Contenidos y Referentes para la evaluación

Contenidos	Referentes para la evaluación
<p><b>Organización del restaurante</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Organigrama</li> <li>2. Funciones</li> <li>3. Características del personal</li> <li>4. Relaciones interdepartamentales</li> <li>5. Establecimientos de alimentos y bebidas</li> <li>6. Distintivo M</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica la organización, niveles jerárquicos y líneas de comunicación de un restaurante.</li> <li>- Distingue las características del personal del restaurante.</li> <li>- Explica las funciones del garrotero, mesero, capitán de meseros, sommelier, recepcionista, jefe de piso, gerente de restaurante y/o bar, barman, barista y gerente de alimentos y bebidas.</li> <li>- Explica cómo se relaciona el trabajo del restaurante con las áreas de: reservaciones, recepción, ventas, personal uniformado, ama de llaves, teléfonos, cocina y room service.</li> <li>- Identifica la clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas de un hotel de cuatro estrellas, de acuerdo con el tipo de servicio y tipo de alimentos y bebidas.</li> <li>- Explica el distintivo "M" en cuanto a:             <ul style="list-style-type: none"> <li>-Calidad humana.</li> <li>-Satisfacción del cliente.</li> <li>-Gerenciamiento de rutina.</li> <li>-Gerenciamiento de mejora.</li> <li>-Resultados.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Terminología</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explica los conceptos más comunes del área de restaurante, como: aforo, blonda, briefing de pre-servicio, comensal, carta, carbollet, estación, factor de rotación, felpa, deontología, escamochar, entremés, voucher, guarnición, garnitura, gueridon, muertos, rooming list, vips, menú, molletón, montar, mueble de servicio, plaqué, rol de estaciones, rol de mesas, menage, comensal, crepa, crouton, charolear, cucharear y términos de la carne.</li> </ul>

Contenidos	Referentes para la evaluación
<p><b>El salón comedor</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Características físicas del restaurante</li> <li>2. Áreas de un restaurante</li> <li>3. Numeración y distribución de mesas y sillas</li> <li>4. Higiene y seguridad en el salón comedor</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica las características físicas de un restaurante: interno y externo; lineal, circular y mixta.</li> <li>- Distingue las áreas de un restaurante.</li> <li>- Numera los asientos de cada comensal, de acuerdo con las manecillas del reloj.</li> <li>- Explica la higiene que se maneja en el área de trabajo y equipo de servicio.</li> <li>- Explica las medidas de seguridad que debe tener un restaurante.</li> </ul>
<p><b>Equipo de servicio</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Loza</li> <li>2. Cristalería</li> <li>3. Plaqué</li> <li>4. Blancos</li> <li>5. Auxiliares</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica la loza empleada para proporcionar el servicio al comensal (platos: base, trinche, para ensaladas, hondo, postre, panero, mantequillero, compotero y tazón o bowl; terno café, terno demi-tase, cremera, azucarera y taza para huevo).</li> <li>- Identifica la cristalería empleada para proporcionar el servicio al comensal (mielera, chalupa, jarra, florero, salero, pimentero, copa para agua, coctelera, licorera, flanera y vasos).</li> <li>- Identifica el plaqué empleado para proporcionar el servicio al comensal (cubiertos, pala mantequillera, juego para cuchareo, pinzas, copa helado, suprema, salseras y convoy).</li> <li>- Identifica los blancos empleados para proporcionar el servicio al comensal (mantelería, bambalinas, servilletas, cubremantel, molletón y limpión).</li> <li>- Identifica el equipo auxiliar empleado para proporcionar el servicio al comensal (anillos o bases, sopera, legumbrera, hielera, pala para pastel, tijeras, servilletero, chafing dish, canastilla para pan, ensaladera, molino de pimienta, palangana, parrilla eléctrica, cafetera y charolas).</li> </ul>
<p><b>Tipos de servicio</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Americano</li> <li>2. Ruso</li> <li>3. Inglés</li> <li>4. Francés</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Explica las características particulares del servicio americano, ruso, inglés y francés.</li> </ul>
<p><b>Montajes y servicios especiales</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Montajes</li> <li>2. Servicios especiales</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica los montajes de U, I, E, T, herradura, peine, escuela, auditorio.</li> <li>- Define las características específicas de los servicios de buffet, cóctel, coffee break, room service y banquetes.</li> </ul>

## Orientaciones para el aprendizaje, enseñanza y evaluación

### Apertura

1. Para la evaluación diagnóstica, recuperar los conocimientos previos y experiencias de los alumnos en relación con los servicios de un restaurante.

### Desarrollo

2. Solicitar a los estudiantes que investiguen de forma individual sobre la organización, características de los puestos, funciones del personal y clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas en un hotel de cuatro estrellas; tomando como referencia las fuentes de información sugeridas en el programa.
3. Solicitar a los alumnos que realicen un glosario de los términos básicos.
4. Integrar a los alumnos en equipos con la finalidad de exponer las funciones del personal y la clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas.
5. Explicar por medio de un esquema integrador las características físicas de un restaurante y las áreas del mismo.
6. Exponer por medio de ilustraciones la distribución y numeración de sillas y mesas.
7. Solicitar a los alumnos que enlisten las principales medidas de seguridad e higiene que se deben tener en el salón comedor, posteriormente preguntar a los alumnos por medio de una lluvia de ideas y retroalimentar.
8. En equipos solicitar a los alumnos que elaboren un esquema integrador del equipo de servicio: loza, cristalería, plaqué, blancos y auxiliares en una hoja de papel bond, para después exponerlo en grupo y en plenaria retroalimentar.
9. Explicar a los alumnos los tipos de servicios, montajes y servicios especiales para después solicitar un esquema integrador.
10. Solicitar a los alumnos que elaboren un esquema integrador de lo que se ha desarrollado a lo largo de las sesiones.
11. Como evaluación formativa, verificar que los alumnos identifiquen las características específicas de los tipos de servicios, montajes y servicios especiales.

### Cierre

12. Para la evaluación sumativa, solicitar por equipos un catálogo del equipo de servicio de un restaurante, así como una presentación electrónica evidenciando la siguiente información: tipos de servicios, montajes y servicios especiales.

### Fuentes de información para el alumno

- Brenton, R. (1980). *Manual del Mesero y la Mesera*. México: Diana.
- De la Torre, F. (2006). *Administración Hotelera 2. Alimentos y Bebidas*. México: Trillas.
- Lara, J. (2010). *Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles*. México: Limusa.
- Reynoso, R. (2010). *Tratado de Alimentos y Bebidas 1*. México: Limusa.
- Secretaría de Turismo. (1991). *Manual del Puesto del Mesero*. México: Limusa.
- Secretaría de Turismo. (1990). *Manual del Puesto del Capitán de Meseros*. México: Limusa.

### Fuentes de información para el docente

- Báez, S. (1996). *Descripción de Puestos en Hoteles, Restaurantes y Bares*. México: Compañía editorial Continental.

- Denia, I., Guerrero, C., Jiménez, J., & Ballesteros, A. (2008). *Manual de Servicio de Restaurante-Bar*. México: Limusa.
- Esesarte, E. (2011). *Higiene en Alimentos y Bebidas*. México: Trillas.
- González, L. (1992). *Enciclopedia del Mesero. Tomo I y II*. México: Editores Mexicanos Unidos, S.A.
- Secretaría de Turismo. (1991). *Manual del Puesto de Ayudante de Mesero*. México: Limusa.
- Secretaría de Turismo. (1991). *Manual del Puesto del Mesero*. México: Limusa.
- Secretaría de Turismo. (1992). *Manual del Puesto de Operación para Restaurantes*. México: Limusa.
- Villena, E. (2003). *Técnico en Hotelería y Turismo. Tomo I y II*. Madrid, España: Cultural, S.A.

## Bloque temático 2

SERVICIO EN EL SALÓN COMEDOR	Carga horaria: 18 horas
------------------------------	-------------------------

### Propósito

Al final de este bloque el estudiante será capaz de brindar el servicio de alimentos al comensal en el restaurante de un hotel de cuatro estrellas, con la finalidad de realizar sus actividades de manera eficiente.

### Contenidos y Referentes para la evaluación

Contenidos	Referentes para la evaluación
<b>Junta de pre- servicio (briefing)</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identifica en qué consiste la junta de pre-servicio (briefing) en el salón comedor.</li></ul>
<b>Preparación previa (mise en place)</b>  1. Stock del equipo y suministros 2. Menage 3. Montaje de mesas	<ul style="list-style-type: none"><li>- Realiza el stock de servicio y suministros.</li><li>- Explica los elementos que conforman el menage (salsas embotelladas, cátsup, mostaza y aderezos).</li><li>- Realiza el montaje de mesas y el doblaje de servilletas, según estándares del salón comedor.</li></ul>
<b>Reservación y recepción del comensal</b>  1. Reservación 2. Lista de espera 3. Asignación de mesa 4. Sugerencias del día 5. Menú o carta	<ul style="list-style-type: none"><li>- Revisa el listado de reservaciones del salón comedor.</li><li>- Elabora la lista de espera para el salón comedor.</li><li>- Realiza la asignación de mesas en el salón comedor.</li><li>- Entrega a los comensales la carta y/o menú.</li><li>- Recomienda a los comensales las sugerencias del día.</li></ul>
<b>Comanda</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Registra la orden en la comanda.</li></ul>
<b>Técnicas: charoleo, cuchareo y flameo</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Realiza el charoleo.</li><li>- Realiza el cuchareo.</li><li>- Realiza el flameo.</li></ul>
<b>Servicio y limpieza de la mesa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Retira los muertos durante y después del servicio.</li><li>- Realiza la limpieza de la mesa.</li><li>- Coloca el menage para un nuevo servicio.</li></ul>
<b>La cuenta</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Entrega la cuenta al comensal.</li></ul>

## Orientaciones para el aprendizaje, enseñanza y evaluación

### Apertura

1. Para la evaluación diagnóstica, retomar lo visto en el bloque 1 y los conocimientos previos sobre los diferentes puestos del restaurante y sus funciones.

### Desarrollo

2. Brindar una problemática situada con todos los elementos necesarios para simular un servicio en el salón comedor.
3. Explicar lo que implica la preparación previa al servicio y desarrollar una simulación del mismo.
4. Solicitar a los estudiantes que investiguen sobre los artículos que conforman el menaje y que realicen un esquema integrador sobre los montajes de mesas.
5. Realizar una simulación sobre los procedimientos para el montaje de mesas.
6. Simular situaciones sobre el servicio en el salón comedor.
7. Como parte de la evaluación formativa, verificar que los alumnos: ejecuten adecuadamente la numeración del comensal, toma de la orden, apliquen recomendaciones de la carta, realicen el charoleo y el cuchareo.
8. Explicar lo referente a la técnica de flameo y de ser posible realizar prácticas.
9. Durante las simulaciones como parte de la evaluación formativa, verificar que los estudiantes:
  - Lleven el material requerido.
  - Porten la vestimenta adecuada y acordada en el grupo, considerando la higiene personal y la seguridad en el manejo del equipo y utensilios.
  - Apliquen la higiene necesaria en el proceso de trabajo.
  - Se conduzcan con respeto, amabilidad y responsabilidad hacia sus compañeros.
  - Realicen en tiempo y forma la práctica.
  - Utilicen los insumos y cantidades adecuados.
  - Monte en el plato correspondiente.

### Cierre

10. Para la evaluación sumativa realizar con los estudiantes una simulación sobre todo el proceso de atención a comensales, observando lo siguiente:
  - Lleven el material requerido.
  - Porten la vestimenta adecuada y acordada en el grupo, considerando la higiene personal y la seguridad en el manejo del equipo y utensilios.
  - Apliquen la higiene necesaria en el proceso de trabajo.
  - Se conduzcan con respeto, amabilidad y responsabilidad hacia sus compañeros.
  - Realicen en tiempo y forma la práctica.
  - Verifiquen la reservación, asignación de la mesa, toma de la orden, servicio en la mesa, retiren los muertos durante y después del servicio, realicen la limpieza, coloquen el menaje y entreguen la cuenta al comensal.
  - Entreguen las evidencias desarrolladas durante el bloque.

### Fuentes de información para el alumno

Brenton, R. (1980). *Manual del Mesero y la Mesera*. México: Diana.

De la Torre, F. (2006). *Administración Hotelera 2. Alimentos y Bebidas*. México: Trillas.

Lara, J. (2010). *Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles*. México: Limusa.



Reynoso, R. (2010). *Tratado de Alimentos y Bebidas 1*. México: Limusa.  
Secretaría de Turismo. (1991). *Manual del Puesto del Mesero*. México: Limusa.  
Secretaría de Turismo. (1990). *Manual del Puesto del Capitán de Meseros*. México: Limusa.

#### **Fuentes de información para el docente**

Báez, S. (1996). *Descripción de Puestos en Hoteles, Restaurantes y Bares*. México: Compañía Editorial Continental.  
Denia, I., Guerrero, C., Jiménez, J., & Ballesteros, A. (2008). *Manual de Servicio de Restaurante-Bar*. México: Limusa.  
Esesarte, E. (2011). *Higiene en Alimentos y Bebidas*. México: Trillas.  
González, L. (1992). *Enciclopedia del Mesero. Tomo I y II*. México: Editores Mexicanos Unidos, S.A.  
Secretaría de Turismo. (1991). *Manual del Puesto de Ayudante de Mesero*. México: Limusa.  
Secretaría de Turismo. (1991). *Manual del Puesto del Mesero*. México: Limusa.  
Secretaría de Turismo. (1992). *Manual del Puesto de Operación para Restaurantes*. México: Limusa.  
Villena, E. (2003). *Técnico en Hotelería y Turismo. Tomo I y II*. Madrid, España: Cultural, S.A.

### Bloque temático 3

SERVICIO DE BEBIDAS	Carga Horaria: 15 horas
---------------------	-------------------------

#### Propósito

El estudiante será capaz de explicar el servicio de bebidas en un restaurante de un hotel de cuatro estrellas y elaborar aquellas que no contengan alcohol, para atender eficientemente al comensal.

#### Contenidos y Referentes para la evaluación

Contenidos	Referentes para la evaluación
<b>Terminología</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Explica la terminología del área de bar como: añada, barrica, contraetiqueta, decantar, alcohol neutro, buks, cava, crema, golpe, cobbler, cóctel, dash, dry, escarchado, coffee, espirituoso y extracto.</li></ul>
<b>Equipo</b> 1. Cristalería 2. Utensilios de Bar	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identifica la cristalería de acuerdo con sus características.</li><li>- Selecciona la cristalería de acuerdo con el tipo de bebida.</li><li>- Identifica los utensilios de bar para llevar a cabo el proceso de elaboración de las bebidas.</li></ul>
<b>Bebidas con alcohol</b> 1. Aperitivos 2. Tragos cortos, medianos y largos 3. Digestivos 4. Vinos 5. Cerveza 6. Destilados 7. Licores	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identifica los aperitivos que se pueden ofrecer al comensal.</li><li>- Explica los aperitivos como: jerez, vermouth y bitters.</li><li>- Define los tragos cortos, medianos y largos.</li><li>- Identifica los digestivos: secos, herbales y frutales.</li><li>- Explica las características de los vinos de mesa (blanco, tinto, espumoso y rosado).</li><li>- Explica el procedimiento para presentar, descorchar y servir vinos.</li><li>- Identifica las características de la cerveza.</li><li>- Explica las características de los destilados como: ron, ginebra, whisky, brandy, vodka y tequila.</li><li>- Explica los licores más comunes.</li></ul>
<b>Ingredientes especiales para elaboración de cócteles</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identifica los ingredientes especiales para preparar cócteles como: jarabe de azúcar, hielo, angostura, azúcar, miel, bíter de naranja, granadina, limón, naranja, cerezas, fruta fresca, hojas, cebollinas, olivas, especias, salsa worchester, café, té y salsa tabasco.</li></ul>
<b>Bebidas sin alcohol</b> 1. Zumos 2. Café 3. Té 4. Infusiones	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identifica los tipos de zumos de origen vegetal y frutal.</li><li>- Distingue las bebidas preparadas de café frías y calientes.</li><li>- Identifica las variedades del té básicas.</li><li>- Identifica las infusiones básicas.</li></ul>

Contenidos	Referentes para la evaluación
5. Chocolate 6. Bebidas gaseosas 7. Batidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica las bebidas con chocolate, frías y calientes.</li> <li>- Identifica las bebidas gaseosas más comunes.</li> <li>- Identifica los batidos más comunes.</li> <li>- Prepara bebidas sin alcohol como: zumos, café, té, infusiones, chocolates, bebidas gaseosas y batidas de acuerdo a la orden del comensal.</li> <li>- Sirve bebidas sin alcohol.</li> </ul>

## Orientaciones para el aprendizaje, enseñanza y evaluación

### Apertura

1. Para la evaluación diagnóstica retomar los conocimientos previos del bloque 1, haciendo énfasis en el equipo de servicio y del bloque 2, retomar comanda, técnicas de charoleo y flameo.

### Desarrollo

2. Solicitar que realicen de manera individual, un glosario de términos básicos.
3. Solicitar que investiguen el equipo que se utiliza en la preparación de bebidas, tomando como referencia las fuentes de información sugeridas en el programa.
4. Solicitar que en grupos de trabajo realicen un esquema integrador sobre el equipo.
5. Proporcionar información sobre los tipos y características de las bebidas con alcohol y solicitar que realicen en binas un esquema integrador.
6. Exponer por grupos de trabajo la terminología, equipo de servicio, bebidas con alcohol, presentación, descorche y forma de servir distintos tipos de vinos, bebidas sin alcohol e ingredientes especiales para elaboración de cócteles; realizar en plenaria la retroalimentación.
7. Solicitar que realicen un listado de los ingredientes especiales que se necesitan para elaborar cócteles, posteriormente realice una lluvia de ideas.
8. Solicitar que de manera individual realicen un esquema integrador sobre las bebidas sin alcohol.
9. Modelar el procedimiento para la preparación de al menos tres bebidas sin alcohol.
10. Elaborar en equipos al menos cinco bebidas sin alcohol.
11. Integrar a los alumnos en equipos de trabajo, con la finalidad de que simulen el proceso de la presentación y forma de servir distintos tipos de vinos. Durante este proceso como parte de la evaluación formativa, verifique que los estudiantes:
  - Lleven el material requerido.
  - Porten la vestimenta adecuada y acordada en el grupo, considerando la higiene personal y la seguridad en el manejo del equipo y utensilios.
  - Apliquen la higiene necesaria en el proceso de trabajo.
  - Se conduzcan con respeto, amabilidad y responsabilidad hacia sus compañeros.
  - Realicen en tiempo y forma la práctica.
  - Simulen la presentación, descorche y la técnica para servir el vino.
  - Realicen una co-evaluación del proceso de trabajo de su compañero, previamente asignado.

### Cierre

12. Para la evaluación sumativa, proporcionar una problemática y solicitar una simulación por equipos, acerca del proceso de servicio de bebidas sin alcohol, considerando:
  - Lleven el material requerido.

- Porten la vestimenta adecuada y acordada en el grupo, considerando la higiene personal y la seguridad en el manejo del equipo y utensilios.
  - Apliquen la higiene necesaria en el proceso de trabajo.
  - Se conduzcan con respeto, amabilidad y responsabilidad hacia sus compañeros.
  - Realicen en tiempo y forma la práctica.
  - Elaboren al menos tres bebidas sin alcohol, de manera competente.
13. Se recomienda que el profesor realice una heteroevaluación a través de una guía de observación.
14. Solicitar el portafolio de evidencias, con los productos elaborados en todos los bloques temáticos, así como las fotos de cada una de las simulaciones realizadas.

#### **Fuentes de información para el alumno**

Lara, J. (2010). *Dirección de Alimentos y Bebidas en Hoteles*. México: Limusa.  
 Reynoso, R. (2010). *Tratado de Alimentos y Bebidas 1*. México: Limusa.  
 Sánchez, M. Á. (2008). *Servicio de Barra*. México: Limusa.

#### **Fuentes de información para el docente**

Báez, S. (1996). *Descripción de puestos en Hoteles, Restaurantes y Bares*. México: Continental.  
 Baeza, C. (2011). *Vino Guía Práctica*. Madrid: Libsa.  
 Casado, P. (1995). *El Gran Libro de los Cócteles*. Colombia: Edición Universal.  
 Castellón, F. (2004). *Cócteles*. Barcelona: Larousse.  
 De la Torre, F. (2006). *Administración Hotelera 2. Alimentos y Bebidas*. México: Trillas.  
 Denia, I., Guerrero, C., Jiménez, J., & Ballesteros, A. (2008). *Manual de Servicio de Restaurante-Bar*. México: Limusa.  
 Esesarte, E. (2011). *Higiene en Alimentos y Bebidas*. México: Trillas.  
 Lesur, L. (1999). *Manual de vinos y licores*. México: Trillas.  
 Sánchez, M. Á (2008). *Servicio de Barra*. México: Limusa.

#### **Recursos didácticos para el alumno**

You tube. (23 de Agosto de 2012). *CN. Cócteles sin alcohol*. Recuperado el 06 de Agosto de 2015 de: <https://www.youtube.com/watch?v=ha3gE3y0338>

You tube. (31 de Julio de 2013). *Como abrir los vinos*. Recuperado el 06 de Agosto de 2015 de: <https://www.youtube.com/watch?v=pfPHkVSg53s>

You Tube. (19 de Julio de 2013). *Técnicas Baristas*. Recuperado el 06 de Agosto de 2015 de: <https://www.youtube.com/watch?v=xwD2QT5tP3M>

You Tube. (26 de Octubre de 2014). *Cristalería de Bar*. Recuperado el 06 de Agosto de 2015 de: [https://www.youtube.com/watch?v=C1\\_UoHLNdic](https://www.youtube.com/watch?v=C1_UoHLNdic)

You Tube. (07 de Mayo de 2014). *Utensilios de Bar*. Recuperado el 06 de Agosto de 2015 de: <https://www.youtube.com/watch?v=eUpOMFpoJGs>

You Tube. (20 de Febrero de 2014). *Acompaña tu comida con licores digestivos*. Recuperado el 06 de Agosto de 2015 de: <https://www.youtube.com/watch?v=rH56JbiQt04>

## Elaboradores

Jesús Eduardo García Rojas	Profesor del Plantel 2 Cien Metros “Elisa Acuña Rossetti”
Asunción Margarita López Rivas	Profesora del Plantel 3 Iztacalco
Josefina Morales Barrios	Profesora del Plantel 4 Culhuacán “Lázaro Cárdenas”
Sandra Karina Calderón Morales	Profesora del Plantel 6 Vicente Guerrero
Norma García Cruz	Profesora del Plantel 6 Vicente Guerrero
Zaira Nahón Castro	Profesora del Plantel 6 Vicente Guerrero
Reyna Edith Martínez Solano	Coordinadora de Proyectos de Vinculación Secretaría General.



## Directorio

<b>Sylvia B. Ortega Salazar</b>	Directora General
<b>Mauro Sergio Solano Olmedo</b>	Secretario General
<b>Adrián Castelán Cedillo</b>	Secretario de Servicios Institucionales
<b>José Luis Cadenas Palma</b>	Secretario Administrativo
<b>Carlos David Zarrabal Robert</b>	Coordinador Sectorial de la Zona Norte
<b>Raúl Zavala Cortés</b>	Coordinador Sectorial de la Zona Centro
<b>Elideé Echeverría Valencia</b>	Coordinadora Sectorial de la Zona Sur
<b>Miguel Ángel Báez López</b>	Director de Planeación Académica
<b>Remigio Jarillo González</b>	Director de Evaluación, Asuntos del Profesorado y Orientación Educativa
<b>Rafael Velázquez Campos</b>	Subdirector de Planeación Curricular
<b>Celia Cruz Chapa</b>	Subdirectora de Capacitación para el Trabajo
<b>Rebeca Morales Camarena</b>	Subdirectora de Actividades Paraescolares
<b>María Guadalupe Coello Macías</b>	Jefa del Departamento de Análisis y Desarrollo Curricular