Educación
Secretaría de Educación Pública

CECyTE
Colegios de Estudios Científicos y Tecnológicos

Servicios

Programa de estudios de la carrera

Servicios de hotelería

Acuerdos
09/08/23
09/05/24

Carrera específica

Clave de carrera: 3101600007-26

DIRECTORIO

Mario Martín Delgado Carrillo
Secretario de Educación Pública

Tania Hogla Rodríguez Mora
Subsecretaria de Educación Media Superior

Virginia Lorenzo Holm
Coordinadora Sectorial Académica

Rolando de Jesús López Saldaña
Director General de Educación Tecnológica Industrial y de Servicios

Mario Hernández González
Director General de Educación Tecnológica Agropecuaria y Ciencias del Mar

Fernando Magro Soto Otero
Director General del Bachillerato Tecnológico de Educación y Promoción Deportiva

Rodrigo Rojas Navarrete
Director General del Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica

Iván Flores Benítez
Coordinador de ODES de los CECyTE

Judith Cuéllar Esparza
Directora General del Centro de Enseñanza Técnica Industrial

PARTICIPANTES EN EL REDISEÑO DEL PROGRAMA DE ESTUDIO

DIRECCIÓN ESTRATÉGICA DEL CURRÍCULUM LABORAL
Delia Carmina Tovar Vázquez / Directora de Innovación Educativa y Desarrollo Curricular / COSAC

RESPONSABLE DEL CURRÍCULUM LABORAL EN LOS CECyTE
Arizahi Martínez Velázquez / CECyTE

ASESORÍA TÉCNICO-PEDAGÓGICA
Norma Sherezada Sosa Sánchez / COSAC
Jessica Flores Sánchez / CECyTE

PARTICIPANTES DEL COMITÉ INTERINSTITUCIONAL DE LA FORMACIÓN LABORAL TÉCNICA EN LA CARRERA DE TÉCNICO EN SERVICIOS DE HOTELERIA
José Antonio Cruz Aquino / CECyTE Oaxaca
Ricardo Arturo Pérez Sosa / CECyTE Oaxaca
Higor Rodríguez Vite / CECyTE Hidalgo
María Macario López / CECyTE Michoacán
Blanca Flor Hernández Matamoros / CECyTE Puebla
Candy Carreón Barberena / CECyTE Aguascalientes
Lamberto Rojas de la Rosa / CECyTE Michoacán
Mariel Durán Hernández / CECyTE Puebla
Claudia Anel Ozuna Martínez / CECyTE Chiapas
Liliana Graciela Pimienta García / CECyTE Campeche
Reina Rivera Quevedo / CECyTE Veracruz
María del Socorro Huizar Diaz / CECyTE Durango
Cristobal de Jesús Meza Moreno / CECyTE Chiapas
Wilberth Delgado Xiu / CECyTE / Quintana Roo
Vianey Salgado Cuevas / CECyTE Guerrero
Carlos López Ortiz / CECyTE Jalisco
María Casilda del Ángel Riaño / Veracruz
Manuel Júarez García / CECyTE Chiapas
Lizbeth Alejandra Vigil Vigil / CECyTE Nuevo León
María Macario López / CECyTE Michoacán
Floricelda López Anzueto / CECyTE Chiapas
Mariana Silvia Alpuche Ordóñez / CECyTE Campeche
Edwin Liborio Chávez Hernández / CECyTE Aguascalientes

Grecia María Angulo Ricci / CECyTE Chiapas
María Rosa Hernández González / CECyTE Puebla
Capullo del Jesús Cetina López / CECyTE Campeche
Ivett Lorena Leyva Luna / CECyTE Oaxaca
Josefina Martha Canseco Hernández / CECyTE Oaxaca

DISEÑO GRÁFICO
Erika Roxana Meza Aguilar / COSAC
Jonatan Rodrigo Gómez Vargas / CECyTE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA
SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
Enero, 2026.
CLAVE: 3101600007-26

PARTICIPACIÓN DEL SECTOR PRODUCTIVO EN LA ACTUALIZACIÓN DEL PROGRAMA DE ESTUDIO

ENTREVISTAS

Nereyda Curiel / Hotel Grand Fiesta Americana Oaxaca
Mephi Villa Señor / Hotel Boutique Naura
Gloria Patricia Aguilar Samano / Hotel Elizabeth
Tania Judith Cervantes Sanchez / Hotel Francia
Estefanía Cervantes Hernández / Hotel Medrano
Fernando Álvarez Camacho / Hotel Best Western
Wendy Castillo Rodríguez / Hotel Misión Express
Marilú Vargas / Hotel Holiday Inn
Diana Laura Gonzalez Velazquez / Hotel encanto Acapulco
Anabel Rosales / Hotel Monterrey Marcoplaza
Omar Luna Alvarado / Hotel las Américas
Ana María Benítez Ramos / El Cafetal Apan

ÍNDICE

Presentación

1. Descripción general de la carrera

1.1 Estructura curricular de la opción del bachillerato con carrera técnica en Servicios de hotelería

1.2 Justificación de la carrera

1.3 Perfil de egreso

1.4 Mapa de competencias laborales de la carrera Técnico en Servicios de hotelería

1.5 Cambios principales en los programas de estudio

2. Módulos que integran la carrera

Módulo I Orienta al cliente acerca de los servicios turísticos de la región

Módulo II Atiende al huésped en establecimientos de hospedaje

Módulo III Prepara alimentos y coctelería nacional e internacional en establecimientos de hospedaje

Módulo IV Atiende al comensal de acuerdo con el servicio de alimentos y bebidas

Módulo V Gestiona banquetes y eventos sociales en establecimientos de hospedaje

3. Recursos didácticos de la carrera

4. Consideraciones para desarrollar los módulos en la formación laboral

Lineamientos metodológicos para la elaboración de estrategias didácticas de los submódulos

Estrategia didáctica sugerida

Anexo

Habilidades para la Vida y el Trabajo

Habilidades para el Desarrollo Sostenible

PRESENTACIÓN

La Educación Media Superior busca dotar a los adolescentes, jóvenes y personas adultas de una educación integral, humanista, científica y cívica, coloca al centro de la acción pública el máximo logro de aprendizaje de las y los estudiantes mediante el desarrollo de diversos aprendizajes para una formación académica, cultural, socioemocional y en su caso, laboral y profesional.

Por otra parte, la formación del currículum laboral del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior (MCCEMS), tiene como objetivo desarrollar competencias laborales básicas y extendidas, para el desempeño de las personas en su vida cotidiana, en el sector social y productivo; se cursa a partir del segundo semestre del bachillerato con carrera técnica, en apego al Acuerdo número 09/08/23 por el que se establece y regula el Marco Curricular Común de la Educación Media Superior y su modificatorio el Acuerdo número 09/05/24. Esta formación permite a las y los egresados continuar con la trayectoria académica a nivel superior o bien, incorporarse al sector productivo a nivel nacional e internacional.

En consecuencia, la actualización de los planes y programas de estudio de carreras técnicas autorizadas para ser impartidas bajo la modalidad educativa escolarizada, opción presencial, tienen como eje principal la formación centrada en el estudiante y el enfoque en competencias, poniendo énfasis en las habilidades para la vida, y el desarrollo sostenible como elementos curriculares transversales. Además, responden a las necesidades de los diversos sectores estratégicos, al desarrollo e innovación tecnológica y de la ciencia, a las nuevas formas de trabajo y a las realidades del país, lo cual conlleva la reinvención de la oferta formativa y la innovación en las prácticas de enseñanza y de aprendizaje, así como de los diseños curriculares.

Las competencias laborales de los módulos que integran estos programas de estudio están alineadas con los sitios de inserción laboral del Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN-2023) y las ocupaciones del Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO-2019), las cuales son el referente para sugerir los espacios laborales en donde el egresado demostrará sus competencias.

Conforme a lo anterior, el perfil de egreso de la formación laboral se construye a partir de las competencias laborales básicas, competencias laborales extendidas, Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT) y las Habilidades para el Desarrollo Sostenible (HDS), que se articulan con los aprendizajes de trayectoria del Currículum Fundamental y Currículum Ampliado, las cuales favorecen a la formación integral de las y los estudiantes, a la continuidad de la trayectoria educativa al nivel superior, a la inserción al sector productivo con mayores oportunidades de empleabilidad, que le permita participar como agentes de transformación social del país, hacia un desarrollo más equitativo, sustentable y competitivo, desde el enfoque humanista de la Nueva Escuela Mexicana (NEM).

1 Descripción general de la carrera

1.1. Estructura curricular del bachillerato tecnológico

Subsecretaría de Educación Media Superior

Marco Curricular Común de la Educación Media Superior

Estructura curricular del plan de estudios de la DGETAyCM, DGETI y CECyTEs[1]

Bachillerato, con carrera técnica

Educación presencial de la modalidad escolarizada y Educación dual de la modalidad mixta

Junio de 2024

Recursos, áreas o competencias laborales	1.er Semestre	Hrs. UAC	C	2.o Semestre	Hrs. UAC	C	3.er Semestre	Hrs. UAC	C	4.o Semestre	Hrs. UAC	C	5.o Semestre	Hrs. UAC	C	6.o Semestre	Hrs. UAC	C
Lengua y comunicación	Lengua y comunicación I	3/60	6	Lengua y comunicación II	3/60	6	Lengua y comunicación III	3/60	6									
	Inglés I	3/60	6	Inglés II	3/60	6	Inglés III	3/60	6	Inglés IV	3/60	6	Inglés V	5/100	10			
Pensamiento matemático	Pensamiento matemático I	4/80	8	Pensamiento matemático II	4/80	8	Pensamiento matemático III	4/80	8	Temas selectos de matemáticas I	4/80	8	Temas selectos de matemáticas II	5/100	10	Temas selectos de matemáticas III	5/100	10
Conciencia histórica										Conciencia histórica I. Perspectivas del México antiguo en los contextos globales	3/60	6	Conciencia histórica II. México durante el expansionismo capitalista	3/60	6	Conciencia histórica III. La realidad actual en perspectiva histórica	3/60	6
Cultura digital	Cultura digital I	3/60	6	Cultura digital II	2/40	4												
Ciencias naturales, experimentales y tecnología	La materia y sus interacciones	4/80	8	Conservación de la energía y sus interacciones con la materia	4/80	8	Ecosistemas: interacciones, energía y dinámica	4/80	8	Reacciones químicas: conservación de la materia en la formación de nuevas sustancias	4/80	8	La energía en los procesos de la vida diaria	4/80	8	Organismos: estructuras y procesos. Herencia y evolución biológica	4/80	8
Humanidades	Humanidades I	4/80	8				Humanidades II	4/80	8							Humanidades III	5/100	10
Ciencias sociales	Ciencias sociales I	2/40	4	Ciencias sociales II	2/40	4				Ciencias sociales III	2/40	4						
Recurso o área a elegir													UAC fundamental extendida a elegir[2] (Catálogo: 1-15)[3]	3/60	6	UAC fundamental extendida a elegir[2] (Catálogo: 1-15)[3]	3/60	6
Competencias laborales básicas y extendidas				Módulo I	17/ 340	34	Módulo II	17/ 340	34	Módulo III	17/ 340	34	Módulo IV	12/ 240	24	Módulo V	12/ 240	24
Recursos y ámbitos de formación socioemocional[4]	Formación socioemocional I		--	Formación socioemocional II		--	Formación socioemocional III		--	Formación socioemocional IV		--	Formación socioemocional V		--	Formación socioemocional VI		--
Total	**7 UAC y 1 UA**	**460**	**46**	**7 UAC y 1 UA**	**700**	**70**	**6 UAC y 1 UA**	**700**	**70**	**6 UAC y 1 UA**	**660**	**66**	**6 UAC y 1 UA**	**640**	**64**	**6 UAC y 1 UA**	**640**	**64**

UA= Unidad de Aprendizaje**; UAC**= Unidad de Aprendizaje Curricular; y **C**= Créditos.

Hrs. UAC. Indican las horas de mediación docente a la semana y las horas totales de la UAC en el semestre, por ejemplo 3/60. Para ver las horas de estudio independiente, consultar la siguiente página.

1. La estructura curricular se integra por los componentes de formación que se señalan en la segunda página.
2. Las asignaturas de la formación fundamental extendida no tienen requisitos de asignaturas o módulos previos, ni son un requisito para los módulos o las carreras del componente de formación laboral. El estudiante deberá acreditar dos asignaturas del área fundamental extendida que elija, o incluso de áreas diferentes.
3. Otras, de acuerdo con la identidad del servicio y opción educativa, por lo anterior, el número de opciones en el catálogo de optativas puede variar.
4. Las UA de la formación socioemocional no tienen requisitos de UAC o UA previas, en virtud de la flexibilidad, transversalidad y naturaleza de este currículum y debido a que no existe una seriación entre ellas. Se enumeran para hacer referencia únicamente al semestre en el que se ubican.
5. En la Educación dual, las UAC del tercer a sexto semestre del componente de formación fundamental, componente fundamental extendido y componente ampliado se cursan de manera mensual, es decir, en 4 semanas.
6. En la Educación dual, el componente de formación laboral conserva las 16 semanas del semestre, con el propósito de lograr la formación en el sector productivo y acreditar la UAC que corresponda.
7. Las horas y los créditos se asignan de conformidad con el Acuerdo número 01/02/24 por el que se emiten los Lineamientos Generales del Marco Nacional de Cualificaciones y el Sistema Nacional de Asignación, Acumulación y Transferencia de Créditos Académicos (MNC-SNAATCA) 2024.

Subsecretaría de Educación Media Superior

Marco Curricular Común de la Educación Media Superior

Estructura curricular del plan de estudios de la DGETAyCM, DGETI y CECyTEs

Bachillerato, con carrera técnica

Educación presencial de la modalidad escolarizada y Educación dual de la modalidad mixta

Junio de 2024

Horas de Mediación Docente (MD) y Estudio Independiente (EI) a la semana, por UAC

Unidades de Aprendizaje Curricular					
Horas a la semana		Total, de horas a la semana	Semanas	Total, de horas UAC	Créditos
MD	EI				
2 horas	30 min.	2 horas, con 30 min.	16	40	4
3 horas	45 min.	3 horas, con 45 min.	16	60	6
4 horas	1 hora	5 horas	16	80	8
5 horas	1 hora, con 15 min.	6 horas, con 15 min.	16	100	10
12 horas	3 horas	15 horas	16	240	24
17 horas	4 horas, con 15 min.	21 horas, con 15 min.	16	340	34

Horas y créditos, por componente de formación del MCCEMS

Currículum	Componente de formación		Recursos, áreas o competencias laborales		Horas		Créditos		Total	
Currículum fundamental	Fundamental	Fundamental extendida (UAC obligatorias)	Recursos sociocognitivos	Lengua y comunicación	420	100	42	10	1,800 /180	380/ 38
				Pensamiento matemático	240	280	24	28		
				Conciencia histórica	180		18			
				Cultura digital	100		10			
			Áreas de conocimiento	Ciencias naturales, experimentales y tecnología	480		48			
				Humanidades	260		26			
				Ciencias sociales	120		12			
	Fundamental extendida (UAC optativas)		Recurso sociocognitivo o área de conocimiento a elegir		120		12		120/12	

Currículum	Componente de formación	No. de UAC/UA	Horas	Créditos
Fundamental	Fundamental	27	1,800	180
	Fundamental extendida (UAC obligatorias)	4	380	38
	Fundamental extendida (UAC optativas)	2	120	12
Laboral	Laboral	5	1,500	150
Ampliado	Ampliada	6		----
	Total	**44**	**3,800**	**380**

Currículum laboral	Laboral	Competencias laborales	Competencias laborales básicas y extendidas, para carrera técnica	1,500	150	1,500/150
Currículum ampliado	Ampliada	Recursos socioemocionales	Ámbitos de formación socioemocional		---	---
			Total	**3,800**	**380**	**3,800 / 380**

Subsecretaría de Educación Media Superior

Marco Curricular Común de la Educación Media Superior

Estructura curricular del plan de estudios de la DGETAyCM, DGETI y CECyTEs

Bachillerato, con carrera técnica

Educación presencial de la modalidad escolarizada y Educación dual de la modalidad mixta

Septiembre de 2024

Educación presencial[1]

UAC[2] de las áreas o trayectos de la formación fundamental extendida					
Lengua y comunicación	**Pensamiento matemático**	**Conciencia histórica**	**Ciencias naturales, experimentales y tecnología**	**Ciencias sociales**	**Humanidades**
1. Estudios literarios / *Opt. – Prestablecida del 5.º semestre.* **2.** Estudios literarios latinoamericanos e indígenas / *Opt. – Prestablecida del 6.º semestre.*	**3.** Aplicaciones del pensamiento matemático / *Opt. – Libre.* **4.** Dibujo técnico / *Opt. – Libre.*	**5.** Conciencia histórica de la ciencia y la tecnología I / *Opt. – Prestablecida del 5.o semestre.* **6.** Conciencia histórica de la ciencia y la tecnología II / *Opt. – Prestablecida del 6.o semestre.*	**7.** Materia y energía en los organismos / *Opt. – Libre.* **8.** Seres humanos: estructuras y procesos / *Opt. – Libre.* **9.** Interacciones humanas con la naturaleza / *Opt. – Libre.* **10.** Movimiento y estabilidad: fuerzas e interacciones / *Opt. – Libre.*	**11.** Economía pública y social / *Opt. – Libre.* **12.** Derecho y sociedad / *Opt. – Libre.* **13.** Aplicaciones de la administración / *Opt. – Libre.*	**14.** Procesos lógicos en la epistemología científica / *Opt. – Prestablecida del 5.º semestre.* **15.** Humanismo y pensamiento filosófico en México / *Opt. – Prestablecida del 6.º semestre.*
16. Otras[3].					

Educación dual[1]

UAC[2] de las áreas o trayectos de la formación fundamental extendida		
Pensamiento matemático	**Ciencias naturales, experimentales y tecnología**	**Ciencias sociales**
1. Modelación matemática de fenómenos físicos / *Opt. – Libre.*	**2.** Bioquímica para el desarrollo de estilos de vida saludable / *Opt. – Libre.*	**3.** Desarrollo empresarial / *Opt. – Libre.*
4. Otras[3].		

1. UAC de formación fundamental extendida por opción educativa: Educación presencial y Educación dual.
2. Las asignaturas de la formación fundamental extendida no tienen requisitos de asignaturas o módulos previos, ni son un requisito para los módulos o las carreras del componente de formación laboral. El estudiante deberá acreditar dos asignaturas del área fundamental extendida que elija, o incluso de áreas diferentes, en virtud de la flexibilidad y naturaleza de este currículum y debido a que no existe una seriación entre ellas. Se enumeran para hacer referencia únicamente al semestre en el que se ubican.
3. Otras, de acuerdo con la identidad del servicio y opción educativa, por lo anterior, el número de opciones en el catálogo de optativas puede variar.
4. Las UAC *Optativas – Libres,* se pueden cursar en el quinto o sexto semestre, y las *Optativas – Prestablecidas,* se deben cursar en el semestre que se indica.

1.2 Justificación de la carrera

El objetivo de la formación laboral en la Educación Media Superior (EMS) es desarrollar en las y los estudiantes competencias laborales básicas y competencias laborales extendidas, que les permita aplicar en forma integrada los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores, con responsabilidad y autonomía para desenvolverse en contextos específicos del desarrollo personal, académico, social y profesional en situaciones de la vida común, de estudio o trabajo a lo largo de la vida, en el contexto local, regional y nacional.

El programa de estudios de la carrera técnica en **Servicios de hotelería** está alineado a lo establecido en el Marco Curricular Común de la Educación Media Superior (MCCEMS), de igual manera, a los retos presentes y futuros de los sectores estratégicos del país, a los requerimiento de la sociedad de la información, la innovación científica y tecnológica, las necesidades de nuevas cualificaciones, al crecimiento económico, a la competitividad de la producción y el empleo, así como de nuevas formas y herramientas para aprender, de tal manera que a las personas que se formen en esta carrera les permita su inserción en el mundo laboral o la continuidad de su trayectoria educativa, pero sobre todo, una educación integral y para toda la vida.

La actualización curricular del programa de estudio de la carrera técnica en **Servicios de hotelería** proporciona el estudiantado la preparación laboral para:

- **Orienta al cliente sobre sitios y actividades turísticas de la región**
- **Orienta al cliente acerca de sitios y actividades de turismo alternativo**
- **Atiende al huésped en el área de ventas y front desk**
- **Atiende al huésped en el área de ama de llaves**
- **Prepara alimentos nacionales e internacionales de acuerdo con la receta estándar**
- **Prepara coctelería nacional e internacional de acuerdo con la receta estándar**
- **Prepara el servicio de atención al comensal de acuerdo con el protocolo y etiqueta**
- **Gestiona el servicio de alimentos y bebidas del comensal**
- **Auxilia en el montaje y servicio de banquetes**
- **Auxilia en la organización, montaje y servicio de eventos**

A la par de estas competencias, el estudiantado fortalece Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT) en cuatro dimensiones: empoderamiento, empleabilidad, ciudadanía y aprendizaje, para la toma de decisiones informada, el ejercicio de sus derechos, ser agentes de cambio y promotores de una cultura de paz; integrando Habilidades para el Desarrollo Sostenible (HDS), desde el pensamiento crítico, científico, holista y sistémico, colaborando en la generación de soluciones socialmente aceptables, ambientalmente amigables y económicamente viables.

El inicio de la formación laboral se da a partir del segundo semestre y se concluye en el sexto, los primeros tres módulos de la carrera técnica tienen una duración de 272 horas cada uno, y los dos últimos de 192, un total de 1200 horas de formación laboral con mediación docente y 300 horas de estudio independiente. Cabe destacar que los módulos de formación laboral tienen carácter transdisciplinario, por cuanto corresponden con objetos y procesos de transformación que implica la integración de saberes de distintas disciplinas.

1.3 Perfil de egreso

La formación laboral que ofrece la carrera de Técnico en **Servicios de hotelería** prepara al egresado para desempeñar las competencias:

- **Orienta al cliente acerca de los servicios turísticos de la región**
- **Atiende al huésped en establecimientos de hospedaje**
- **Prepara alimentos y coctelería nacional e internacional en establecimientos de hospedaje**
- **Atiende al comensal de acuerdo con el servicio de alimentos y bebidas**
- **Gestiona banquetes y eventos sociales en establecimientos de hospedaje**

Estas competencias posibilitan la empleabilidad de los egresados como trabajadores en agencias de viajes e información turística, recepcionistas y trabajadores que brindan información (de forma personal), trabajadores que brindan información por teléfono (centro de llamadas) y anunciadores, supervisores en limpieza, amas de llaves, mayordomos y en estacionamiento, ayudantes en la preparación de alimentos, otros trabajadores en la preparación y servicio de alimentos y bebidas en establecimientos, cantineros meseros coordinador de eventos, organizadores de eventos, coordinadores y jefes de área de ventas, comercialización y alquiler, reconocidas en los sitios de inserción laboral como: servicios de esparcimiento culturales y deportivos, y otros servicios recreativos, servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas, servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas, restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida, cafeterías, fuentes de soda, neverías, refresquerías y similares, servicios de comedor para empresas e instituciones, centros nocturnos, discotecas y similares, bares, cantinas y similares restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida, restaurantes con servicio de preparación de pescados y mariscos, cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares, servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas, servicios de esparcimiento culturales y deportivos, y otros servicios recreativos o bien, continuar con su trayectoria educativa o desarrollar procesos productivos independientes de acuerdo con sus intereses profesionales o las necesidades de su entorno social.

A la par de la formación en competencias, las y los egresados fortalecieron sus Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT) en cuatro ámbitos:

1. Empoderamiento: regulación de emociones, autoconocimiento y comunicación.
2. Empleabilidad: logro de metas, autonomía y toma de decisiones.
3. Aprendizaje: resolución de problemas, mentalidad de crecimiento y creatividad.
4. Ciudadanía: trabajo en equipo y colaboración, conciencia social y empatía.

Asimismo, emplearon para el logro de las competencias laborales las Habilidades para el Desarrollo Sostenible del Nexo-Agua-Energía–Alimento, Servicios ecosistémicos, Sistemas socio-ecológicos y Economía ecológica, que contribuyen a la formación de un pensamiento holista, crítico y

sistémico que coadyuva a que las y los egresados generen soluciones socialmente aceptables, ambientalmente amigables y económicamente viables, además de que desarrollen estilos de vida sostenibles en las comunidades que se encuentren inmersos.

1.4 Mapa de competencias laborales de la carrera Técnica en Servicios de hotelería

Módulo I

Orienta al cliente acerca de los servicios turísticos de la región
Submódulo 1 - Orienta al cliente sobre sitios y actividades turísticas de la región
Submódulo 2 - Orienta al cliente acerca de sitios y actividades de turismo alternativo

Módulo II

Atiende al huésped en establecimientos de hospedaje
Submódulo 1 - Atiende al huésped en el área de ventas y front desk
Submódulo 2 - Atiende al huésped en el área de ama de llaves

Módulo III

Prepara alimentos y coctelería nacional e internacional en establecimientos de hospedaje
Submódulo 1 - Prepara alimentos nacionales e internacionales de acuerdo con la receta estándar
Submódulo 2 - Prepara coctelería nacional e internacional de acuerdo con la receta estándar

Módulo IV

Atiende al comensal de acuerdo con el servicio de alimentos y bebidas
Submódulo 1 - Prepara el servicio de atención al comensal de acuerdo con el protocolo y etiqueta
Submódulo 2 - Gestiona el servicio de alimentos y bebidas del comensal

Módulo V

Gestiona banquetes y eventos sociales en establecimientos de hospedaje
Submódulo 1- Auxilia en el montaje y servicio de banquetes
Submódulo 2 - Auxilia en la organización, montaje y servicio de eventos

1.5 Cambios principales en los programas de estudio

El **currículum laboral** tiene como objetivo que las y los estudiantes desarrollen competencias laborales básicas y extendidas, que les permitan aplicar en forma integrada los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores con responsabilidad y autonomía para desenvolverse en contextos específicos del desarrollo personal, académico, social y profesional en situaciones de la vida común, de estudio o trabajo a lo largo de la vida.

1. Competencias laborales

Se definen como la capacidad para aplicar conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores en el desarrollo personal, académico, social y profesional en situaciones de la vida común, de estudio o trabajo. Las competencias pueden describirse en términos de responsabilidades y autonomía, para desenvolverse en contextos específicos y diversos a lo largo de la vida.

Competencia laboral básica

Capacidad para aplicar conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores en el desarrollo personal, académico, social y profesional en situaciones de la vida común, de estudio o trabajo para que el estudiantado desarrolle la formación elemental o básica para el trabajo, que les permite desempeñar funciones laborales de nivel dos de competencia aplicando soluciones a problemas simples en contextos conocidos y específicos. Tienen validez oficial dentro del Sistema Educativo Nacional (SEN), lo cual se expresa con la emisión del documento que acredita su formación.

Competencia laboral extendida

Capacidad para aplicar conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores en el desempeño de funciones laborales de grado de complejidad de nivel tres de competencia, aplicando procedimientos técnicos específicos. Tienen validez oficial dentro del SEN, lo cual se expresa con la emisión del certificado de estudios y título que acreditan su formación.

2. Proceso para la formación en competencias

El proceso de formación se lleva a cabo con el enfoque por competencias, se desarrolla en escenarios cercanos a los laborales y sociales mediante métodos, estrategias, técnicas, recursos, materiales didácticos, actividades y prácticas, que desarrollen en el estudiantado capacidades para integrarse en la sociedad como ciudadanos y trabajadores. Está conformado por las actividades clave, el desarrollo de la competencia, la transversalidad de saberes y experiencias adquiridas mediante el Currículum Fundamental, Currículum Ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como las Habilidades para el Desarrollo Sostenible.

3. Actividades clave de la competencia laboral

Hacen referencia a los aprendizajes esperados de conocimientos (saber), habilidades (saber hacer) y actitudes (saber ser) fundamentales requeridos al demostrar una competencia laboral, deben ser observables, evaluables, relevantes y factibles de lograr en un contexto de aprendizaje tanto en la escuela como en la empresa.

4. Desarrollo de la competencia

Son actividades ordenadas didácticamente que responden a una lógica formativa para la adquisición de la competencia laboral. Está integrada de conocimientos (saber), habilidades (saber hacer) y actitudes (saber ser), así como de las Habilidades para la Vida y el Trabajo, y las Habilidades para el Desarrollo Sostenible; teniendo en cuenta las características del estudiante y el contexto (aula, escuela y comunidad-empresa), así como los métodos, técnicas, recursos, insumos, herramientas, equipos, normatividad y aquellas condiciones que permitan adquirir la competencia y evidenciar el aprendizaje.

5. Transversalidad curricular

Es la articulación de contenidos esenciales del Currículum Fundamental y Ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como las Habilidades para el Desarrollo Sostenible (ver Anexos). Los contenidos se determinan bajo los criterios de pertinencia y relevancia que permiten la ejecución y demostración de las actividades clave para el logro de la competencia laboral, considerando el tiempo y recursos disponibles.

2

Módulos que integran la carrera

MÓDULO I

ORIENTA AL CLIENTE ACERCA DE LOS SERVICIOS TURÍSTICOS DE LA REGIÓN

272 horas

Información General

// SUBMÓDULO 1
Orienta al cliente sobre sitios y actividades turísticas de la región.
160 horas

// SUBMÓDULO 2
Orienta al cliente acerca de sitios y actividades de turismo alternativo.
112 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2019)	
322	Trabajadores en agencias de viajes e información turística.
SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2023)	
71	Servicios de esparcimiento culturales y deportivos, y otros servicios recreativos.
72	Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos de bebidas.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

- **Orientar al cliente acerca de los servicios turísticos de la región.**
  - **Orientar al cliente sobre sitios y actividades turísticas de la región.**
  - **Orientar al cliente acerca de sitios y actividades de turismo alternativo.**

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO															EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE				
														DIMENSIÓN																	
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD							
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMA SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
S1	Selecciona los sitios de interés turístico de la región a promover.	Identifica atractivos y actividades turísticas de las regiones utilizando información de fuentes confiables y actualizadas con criterios de sostenibilidad y conciencia social.	X			X	X	X			X			X			X	X		X	X				X	X	X	X	X
		Utiliza tecnologías de la comunicación e información para establecer contacto con proveedores de servicios en los sitios de interés turístico, de manera eficiente y responsable.	X				X							X						X	X								
		Evalúa la calidad de los servicios turísticos con criterios de sostenibilidad y conciencia social,	X	X		X	X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN																
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		mediante visitas y participación en actividades, generando informes de valoración objetiva.																											
		Elabora un catálogo de sitios de interés turístico y servicios complementarios (restaurantes, centros comerciales, etc.) para ofrecer información integral al cliente con una postura crítica, responsabilidad y objetividad.	X	X		X	X	X			X			X			X	X		X			X		X	X	X	X	X
S1	Prepara el área de trabajo.	Presenta la información turística en formatos accesibles turísticos, con creatividad y objetividad.	X	X		X	X		X					X			X			X			X		X				
		Conoce el espacio de trabajo de acuerdo con el orden y la optimización.	X	X		X	X		X					X			X			X	X		X		X				
		Organiza el espacio de trabajo de forma	X	X		X	X		X					X			X			X	X		X		X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN																
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA		APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD							
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		creativa, autónoma o colaborativa.																												
S1	Detecta el interés del cliente.	Detecta el interés del cliente utilizando comunicación efectiva con empatía y responsabilidad.	X	X			X							X	X				X	X				X	X				X
		Brinda información en una segunda lengua en situaciones pertinentes.	X	X			X							X	X				X	X				X	X				X
S1	Brinda asesoría sobre actividades y sitios de interés turístico de la región.	Orienta al cliente con información personalizada basada en preferencias y necesidades del usuario, protegiendo su privacidad y asegurando la calidad del servicio.	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
		Explica al cliente información de los servicios en sitios de interés turístico recomendados según sus necesidades.	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X
S1	Canaliza al cliente con	Utiliza Canva, Moodle, Google docs para la gestión eficiente de proveedores asegurando	X	X			X							X							X	X	X	X	X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN																
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
	proveedores de servicios turísticos.	la calidad del servicio.																											
		Analiza ofertas y paquetes para recomendar opciones adecuadas y canaliza al cliente empleando habilidades de pensamiento lógico y matemático.	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X	X	X				
		Resuelve situaciones inesperadas relacionadas con la disponibilidad de proveedores o servicios, y manteniendo la satisfacción del cliente.	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X	X	X				
S2	Selecciona los sitios y actividades de turismo alternativo a promover.	Identifica los sitios y actividades de turismo alternativo, que cumplan con las políticas de los clientes y realiza una base de datos.	X	X	X	X	X	X			X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X		X	X	X			X	X
		Establece el contacto con los proveedores.	X	X	X	X		X					X	X	X		X	X	X	X	X	X		X	X	X		X	X	
		Visita los sitios valorando y cuidando los patrimonios culturales y naturales con	X	X	X	X		X						X	X		X	X	X	X	X			X			X	X	X

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN																
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD							
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		responsabilidad y conciencia social, realizando las actividades de turismo alternativo.																												
		Valora de forma objetiva la calidad de los servicios.				X	X							X			X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
		Demuestra puntualidad en las actividades respetando los tiempos y necesidades de los clientes.			X	X	X							X			X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
S2	Prepara el área de trabajo.	Conoce el espacio de trabajo de acuerdo con el orden y la optimización, después revisa el stock y el inventario actualizándolo si es necesario.															X				X	X			X				
		Organiza el espacio de trabajo de forma creativa, autónoma o colaborativa.				X	X							X			X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X
S2	Contacta al	Solicita datos personales del cliente y	X	X			X				X			X		X	X	X		X	X				X	X		X	X

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN																
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD							
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO COORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
	cliente.	peticiones especiales, comunicándose en una segunda lengua si es necesario.																												
		Identifica tipos y características de clientes y elabora la documentación necesaria.	X	X			X				X			X		X	X	X		X	X				X	X	X	X	X
S2	Promueve sitios y actividades de turismo alternativo en la región.	Identifica atractivos de turismo alternativo utilizando información de fuentes confiables y actualizadas, con criterios de sostenibilidad y conciencia social.	X			X	X	X			X	X	X	X			X	X		X	X				X	X	X	X	X
		Utiliza un catálogo de atractivos de turismo alternativo, considerando las regulaciones de protección del medio ambiente con una postura crítica, responsable y objetiva.	X			X	X	X			X	X	X	X			X	X		X	X				X	X	X	X	X
		Promociona la calidad de los sitios y actividades de turismo alternativo con criterios de sostenibilidad y conciencia social,	X	X		X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE				
														DIMENSIÓN																	
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD							
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		mediante visitas y realización de actividades generando informes de valoración objetiva.																												
S2	Brinda asesoría sobre sitios y actividades de turismo alternativo de la región.	Ofrece recomendaciones personalizadas basadas en las preferencias del cliente, protegiendo su privacidad y asegurando la calidad del servicio.	X	X	X	X	X	X			X			X			X	X		X			X		X	X	X	X	X
		Explica al cliente las características de los servicios en los sitios de interés turístico recomendados según sus necesidades.	X	X	X	X	X	X			X			X			X	X	X	X	X		X		X	X	X	X	X

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación tiene el propósito de formar a través del acompañamiento constante y la retroalimentación a las y los estudiantes para el logro de las competencias laborales. Esta se lleva a cabo de forma permanente, oportuna, sistemática e integral, mediante un proceso formativo, creando las condiciones en las que se aplica y articula el currículo del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como las Habilidades para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias con enfoque formativo se recuperan las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros; mientras que las evidencias de producto, por medio de carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras; para lo cual se aplica una serie de prácticas demostrativas, guiadas, supervisadas y autónomas, que permitan arrojar evidencias del logro de las competencias laborales.

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
S1	Selecciona los sitios de interés turístico de la región a promover.	Identifica atractivos y actividades turísticas de las regiones utilizando información de fuentes confiables y actualizadas con criterios de sostenibilidad y conciencia social.	El catálogo elaborado con los sitios turísticos y servicios complementarios con información actualizada en formato digital /impreso / Lista de cotejo	
		Utiliza tecnologías de la comunicación e información para establecer contacto con proveedores de servicios en los sitios de interés turístico, de manera eficiente y responsable.		
		Evalúa la calidad de los servicios turísticos con criterios de sostenibilidad y conciencia social, mediante visitas y participación en actividades, generando informes de valoración objetiva.		
		Elabora un catálogo de sitios de interés turístico y servicios complementarios (restaurantes, centros comerciales, etc.) para ofrecer información integral al cliente con una postura crítica, responsabilidad y objetividad.		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
S1	Prepara el área de trabajo.	Presenta la información turística en formatos accesibles turísticos, con creatividad y objetividad. Conoce el espacio de trabajo de acuerdo con el orden y la optimización. Organiza el espacio de trabajo de forma creativa, autónoma o colaborativa.		La preparación de la información turística para la orientación al cliente, organizando datos actualizados y recursos de apoyo, mediante lista de verificación / Guía de observación
S1	Detecta el interés del cliente.	Detecta el interés del cliente utilizando comunicación efectiva con empatía y responsabilidad. Brinda información en una segunda lengua en situaciones pertinentes.		La simulación de atención al cliente en español e inglés sobre servicios turísticos / Rúbrica
S1	Brinda asesoría sobre actividades y sitios de interés turístico de la región.	Orienta al cliente con información personalizada basada en preferencias y necesidades del usuario, protegiendo su privacidad y asegurando la calidad del servicio. Explica al cliente información de los servicios en sitios de interés turístico recomendados según sus necesidades.		La simulación de la asesoría con el cliente / Lista de cotejo

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
S1	Canaliza al cliente con proveedores de servicios turísticos.	Utiliza Canva, Moodle, Google docs para la gestión eficiente de proveedores asegurando la calidad del servicio.	El diseño de infografías de sitios de interés turísticos con información y paquetes que ofrecen / Lista de cotejo	
		Analiza ofertas y paquetes para recomendar opciones adecuadas y canaliza al cliente empleando habilidades de pensamiento lógico y matemático.		
		Resuelve situaciones inesperadas relacionadas con la disponibilidad de proveedores o servicios, y manteniendo la satisfacción del cliente.		
S2	Selecciona los sitios y actividades de turismo alternativo a promover.	Identifica los sitios y actividades de turismo alternativo, que cumplan con las políticas de los clientes y realiza una base de datos.	El catálogo de sitios y actividades de turismo alternativo en la región actualizado en formato digital /impreso / Lista de cotejo	
		Establece el contacto con los proveedores.		
		Visita los sitios valorando y cuidando los patrimonios culturales y naturales con responsabilidad y conciencia social, realizando las actividades de turismo alternativo.		
		Valora de forma objetiva la calidad de los servicios.		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
		Demuestra puntualidad en las actividades respetando los tiempos y necesidades de los clientes.		
S2	Prepara el área de trabajo.	Conoce el espacio de trabajo de acuerdo con el orden y la optimización, después revisa el stock y el inventario actualizándolo si es necesario.		La preparación del área de trabajo / Guía de observación
		Organiza el espacio de trabajo de forma creativa, autónoma o colaborativa.		
S2	Contacta al cliente.	Solicita datos personales del cliente y peticiones especiales, comunicándose en una segunda lengua si es necesario.		La simulación de la comunicación con el cliente en español e inglés / Rúbrica
		Identifica tipos y características de clientes y elabora la documentación necesaria.		
S2	Promueve sitios y actividades de turismo alternativo en la región.	Identifica atractivos de turismo alternativo utilizando información de fuentes confiables y actualizadas, con criterios de sostenibilidad y conciencia social.	El informe de valoración realizado evaluando la calidad de los sitios y actividades de turismo / Lista de cotejo	
		Utiliza un catálogo de atractivos de turismo alternativo, considerando las regulaciones de protección del medio ambiente con una postura crítica, responsable y objetiva.		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
		Promociona la calidad de los sitios y actividades de turismo alternativo con criterios de sostenibilidad y conciencia social, mediante visitas y realización de actividades generando informes de valoración objetiva.		
S2	Brinda asesoría sobre sitios y actividades de turismo alternativo de la región.	Ofrece recomendaciones personalizadas basadas en las preferencias del cliente, protegiendo su privacidad y asegurando la calidad del servicio.		El stand informativo simulando la venta de paquete acerca de un sitio de turismo alternativo / Guía de observación
		Explica al cliente las características de los servicios en los sitios de interés turístico recomendados según sus necesidades.		

FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO

Organización Mundial del Turismo (OMT). (2023). *Turismo y transformación digital: Nuevas oportunidades y desafíos*. Organización Mundial del Turismo. https://www.unwto.org/es/transformacion-digital-en-turismo

Secretaría de Turismo de México (SECTUR). (2022). *Guía para el desarrollo de productos turísticos sostenibles en México*. Gobierno de México. https://www.gob.mx/sectur/

López, A., & Pérez, J. (2021). *Promoción y gestión de destinos turísticos sostenibles*. Editorial Trillas.

Asociación Mexicana de Agencias de Viajes (AMAV). (2023). *Buenas prácticas en la gestión de servicios turísticos*. AMAV Nacional. https://amav.org.mx/

Salinas, R., & Torres, M. (2021). *Tecnologías de la información aplicadas al turismo*. Alfaomega Grupo Editor.

Jiménez, L., & Ramírez, S. (2022). *Turismo alternativo y desarrollo sostenible: Estrategias para la conservación ambiental*. Editorial Limusa.

Fundación Plan21 para el Desarrollo Humano Sostenible. (2020). *Buenas prácticas en turismo sostenible en América Latina*. Plan21. https://www.plan21.org/

Cano, V., & Morales, P. (2021). *Comunicación efectiva y atención al cliente en turismo*. Editorial Patria.

Instituto de Competitividad Turística (ICTUR). (2022). *Tendencias del turismo post-pandemia: Nuevos retos para los destinos turísticos*. Secretaría de Turismo de México. https://www.gob.mx/sectur/documentos

MÓDULO II

ATIENDE AL HUÉSPED EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

272 horas

Información General

// SUBMÓDULO 1
Atiende al huésped en el área de ventas y front desk.
160 hrs

// SUBMÓDULO 2
Atiende al huésped en el área de ama de llaves.
112 hrs

OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2019)	
3211	Recepcionistas y trabajadores que brindan información (de forma personal).
3212	Trabajadores que brindan información por teléfono (centro de llamadas) y anunciadores.
9601	Supervisores en limpieza, amas de llaves, mayordomos y en estacionamientos.

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2023)	
72	Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

- **Atender al huésped en establecimientos de hospedaje.**
  - **Atender al huésped en ventas y front desk.**
  - **Atender al huésped en el área de ama de llaves.**

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN																
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD			NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMA SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO				
S1	Conoce el área de trabajo de ventas y front desk.	Identifica las funciones del puesto, procedimientos a seguir según el manual vigente para el check-in y check-out.	X	X		X	X							X							X			X	X				
		Conoce los protocolos establecidos por el establecimiento desarrollando una conciencia de buenas prácticas de sostenibilidad dentro del área de trabajo.	X	X			X							X					X		X			X	X				
		Conoce el orden y la optimización del espacio de trabajo de ventas y front- desk.	X	X			X							X					X		X			X	X				
		Conoce el software de hospedaje y los	X	X			X							X					X		X			X	X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		formatos de la empresa.																											
		Conoce la información acerca de tarifas, servicios vigentes, cobros, formas de pago, tipos de cambio, impuestos, respetando la confidencialidad de la información de la huésped apegada a los manuales de procedimientos y con apoyo del software de hospedaje.	X	X	X		X							X							X	X		X	X				
S1	Registra reservaciones en el sistema de gestión hotelera verificando disponibilidad, aplicando políticas de cancelación y	Conoce las técnicas de ventas de comunicación asertiva de acuerdo con las necesidades del huésped en el idioma español e inglés creando una sinergia en el capital humano de la empresa.	X	X			X							X					X		X			X	X				
		Recibe peticiones del huésped de acuerdo con las políticas y reglamento del establecimiento.	X	X			X				X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO													EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE				
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
	confirmando datos del cliente según protocolo.	Brinda información acerca de tarifas, servicios vigentes, cobros, formas de pago, tipos de cambio, impuestos, respetando la confidencialidad de la información de la huésped apegada a los manuales de procedimientos y con apoyo del software de hospedaje.	X	X			X				X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
		Aplica software de gestión hotelera y formatos institucionales para realizar reservaciones con información completa, precisa y oportuna.	X	X			X				X			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
S1	Atiende al huésped durante la estancia en el idioma español e inglés.	Registra el check-in y check-out del huésped de manera efectiva en español e inglés.	X	X			X							X					X		X				X	X				
		Conoce las técnicas de ventas de comunicación asertiva de acuerdo con las necesidades del huésped en el idioma español e inglés creando una sinergia en el	X	X			X							X					X		X				X	X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO													EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN																
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		capital humano de la empresa.																												
		Atiende las peticiones del huésped en una estancia efectiva de acuerdo con las políticas y reglamento del establecimiento con relación a los reportes generados en el software de hospedaje.	X	X			X							X					X		X				X	X				
S2	Identifica las áreas, equipos y riesgos del espacio de trabajo aplicando normas de seguridad e higiene.	Utiliza herramientas necesarias, equipos de trabajo, formatos del presupuesto y del personal del área de Ama de llaves.	X	X			X							X					X		X				X	X				
		Aplica los procedimientos de acuerdo con el manual vigente para la limpieza de habitaciones y áreas públicas con conciencia sostenible y comunicación efectiva en el desarrollo de las buenas prácticas dentro del área de trabajo.	X	X			X							X					X		X				X	X				
		Utiliza productos químicos, así como el	X																										X	X

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD					
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		manejo de herramientas de manera consciente y en base a las políticas del establecimiento.																											
S2	Aplica la limpieza y preparación de la habitación y las áreas públicas del establecimiento.	Aplica las herramientas necesarias, equipos de trabajo, formatos del presupuesto y del personal del área de Ama de llaves.	X	X			X							X					X		X			X	X				
		Aplica los procedimientos de acuerdo con el manual vigente para la limpieza de habitaciones y áreas públicas con conciencia sostenible, comunicación efectiva y resolución de adversidades que puedan surgir en el desarrollo de las buenas prácticas dentro del área de trabajo.	X	X			X							X					X		X			X	X				
		Aplica el uso de productos y manejo de herramientas de manera consciente y en base a las políticas del establecimiento fortaleciendo el trabajo en equipo, resiliencia,	X	X			X							X					X		X			X	X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS																																		
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO																EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE				
														DIMENSIÓN																				
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE				EMPLEABILIDAD										
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		toma de decisiones, manejo e inteligencia emocional creando una sinergia con el capital humano.																																
S2	Elabora requisiciones en función de los reportes del área de ama de llaves.	Distingue los reportes del presupuesto y del estado de las habitaciones, instalaciones y servicios del área de mantenimiento.	X	X			X							X					X		X				X	X						
		Elabora requisiciones de material y utensilios de trabajo de acuerdo con los reportes analizados anteriormente, apegados al presupuesto del área de Ama de llaves.	X	X			X							X					X		X				X	X						

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación tiene el propósito de formar a través del acompañamiento constante y la retroalimentación a las y los estudiantes para el logro de las competencias laborales. Esta se lleva a cabo de forma permanente, oportuna, sistemática e integral, mediante un proceso formativo, creando las condiciones en las que se aplica y articula el currículo del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como las Habilidades para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias con enfoque formativo se recuperan las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros; mientras que las evidencias de producto, por medio de carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras; para lo cual se aplica una serie de prácticas demostrativas, guiadas, supervisadas y autónomas, que permitan arrojar evidencias del logro de las competencias laborales.

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
S1	Conoce el área de trabajo de ventas y front desk.	Identifica las funciones del puesto, procedimientos a seguir según el manual vigente check-in y check-out.	La prueba objetiva de identificación de áreas y funciones del front desk respondida aplicando conocimiento teórico-práctico / La prueba objetiva	
		Conoce protocolos establecidos por el establecimiento desarrollando una conciencia de buenas prácticas de sostenibilidad dentro del área de trabajo.		
		Conoce el orden y la optimización del espacio de trabajo de ventas y front-desk.		
		Conoce el software de hospedaje y los formatos con los que cuenta la empresa.		
		Conoce información acerca de tarifas, servicios vigentes, cobros, formas de pago, tipos de cambio, impuestos, respetando la confidencialidad de la información del huésped apegada a los manuales de procedimientos y con apoyo del software de hospedaje.		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
S1	Registra reservaciones en el sistema de gestión hotelera verificando disponibilidad, aplicando políticas de cancelación y confirmando datos del cliente según protocolo.	Conoce las técnicas de ventas de comunicación asertiva de acuerdo con las necesidades del huésped en el idioma español e inglés creando una sinergia en el capital humano de la empresa.		La simulación de atención de reservación aplicando protocolos establecidos y sistema de gestión hotelera / Guía de observación
		Recibe las peticiones del huésped de acuerdo con las políticas y reglamento del establecimiento.		
		Brinda información acerca de tarifas, servicios vigentes, cobros, formas de pago, tipos de cambio, impuestos, respetando la confidencialidad de la información del huésped apegada a los manuales de procedimientos y con apoyo del software de hospedaje.		
		Aplica el software de hospedaje y formatos con la información requerida para realizar la reservación.		
S1	Atiende al huésped durante la estancia en el idioma español e inglés.	Registra el check-in y check-out del huésped de manera efectiva en español e inglés.	Los formatos de check-in y check-out requisitados completamente según estándares del hotel / Lista de cotejo	
		Aplica las técnicas de ventas de comunicación asertiva de acuerdo con las necesidades del huésped en el idioma español e inglés creando una sinergia en el capital humano de la empresa.		
		Atiende las peticiones del huésped en una estancia efectiva de acuerdo con las políticas y reglamento del establecimiento con relación a los reportes generados en el software de hospedaje.		
S2	Identifica las áreas, equipos y riesgos del espacio de trabajo	Organiza las herramientas, equipos de trabajo, así como los formatos del presupuesto del personal del área de Ama de		La inspección práctica del área identificando

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
	aplicando normas de seguridad e higiene.	llaves.		riesgos y equipos / Guía de observación
		Aplica los procedimientos de acuerdo con el manual vigente para la limpieza de habitaciones y áreas públicas con conciencia sostenible y comunicación efectiva en el desarrollo de las buenas prácticas dentro del área de trabajo.		
		Emplea productos, herramientas y equipo de limpieza de manera consciente y en base a las políticas del establecimiento.		
S2	Aplica la limpieza y preparación de la habitación y áreas públicas del establecimiento.	Aplica herramientas necesarias, equipos de trabajo, formatos del presupuesto y del personal del área de Ama de llaves.		La limpieza y el preparado de la habitación y áreas públicas / Guía de observación
		Aplica los procedimientos de acuerdo con el manual vigente para la limpieza de habitaciones y áreas públicas con conciencia sostenible, comunicación efectiva y resolución de adversidades que puedan surgir en el desarrollo de las buenas prácticas dentro del área de trabajo.		
		Aplica el uso de productos y manejo de herramientas de manera consciente y en base a las políticas del establecimiento fortaleciendo el trabajo en equipo, resiliencia, toma de decisiones, manejo e inteligencia emocional creando una sinergia con el capital humano.		
S2	Elabora requisiciones en función de los reportes del	Distingue los reportes eficaces del presupuesto y del estado de las habitaciones, instalaciones y servicios del área	Las requisiciones de materiales y utensilios	

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
	área de ama de llaves.	de mantenimiento.	elaboradas / Lista de cotejo	
		Elabora requisiciones de material y utensilios de trabajo de acuerdo con los reportes analizados anteriormente, apegados al presupuesto del área de Ama de llaves.		

FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO

Secretaría de Turismo de México. (2020). *Guía de buenas prácticas para un retorno seguro al sector turístico*. Gobierno de México. https://www.gob.mx/sectur/documentos/guia-de-buenas-practicas-para-un-retorno-seguro-al-sector-turistico

Organización Mundial del Turismo (OMT). (2022). *Directrices para la recuperación del turismo*. Organización Mundial del Turismo. https://www.unwto.org/es/covid-19-y-turismo

López, J. A., & García, M. L. (2021). *Gestión hotelera moderna: procesos, calidad y sostenibilidad*. Editorial Trillas.

Salinas, R., & Gómez, P. (2022). *Operaciones front desk: recepción y atención al huésped en la nueva normalidad*. Alfaomega Grupo Editor.

Asociación de Hoteles y Moteles de México (AHMM). (2023). *Manual de protocolos sanitarios y de atención al huésped*. AHMM. https://www.hotelesmexico.org.mx/

Rivera, S. (2021). *Técnicas de comunicación efectiva en hotelería: español e inglés para la atención al huésped*. Editorial Limusa.

International Tourism Partnership (ITP). (2021). *Green Hotelier: Sustainability best practices for hotels*. International Tourism Partnership. https://www.greenhotelier.org/

American Hotel & Lodging Educational Institute. (2023). *Managing Front Office Operations* (11ª ed.). AHLEI.

García, L., & Morales, D. (2020). *Administración de servicios de limpieza en hoteles: Ama de llaves y estándares de calidad*. Editorial Patria.

MÓDULO III

PREPARA ALIMENTOS Y COCTELERÍA NACIONAL E INTERNACIONAL EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

272 horas

Información General

// SUBMÓDULO 1
Prepara alimentos nacionales e internacionales de acuerdo con la receta estándar.
192 horas

// SUBMÓDULO 2
Gestiona el servicio de alimentos y bebidas del comensal.
80 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2019)	
9411	Ayudantes en la preparación de alimentos.
5119	Otros trabajadores en la preparación y servicio de alimentos y bebidas en establecimientos.
5115	Cantineros.

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2023)	
722511	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.
722515	Cafeterías, fuentes de soda, neverías, refresquerías y similares.
722310	Servicios de comedor para empresas e instituciones.
722411	Centros nocturnos, discotecas y similares.
722412	Bares, cantinas y similares.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

- **Preparar alimentos y coctelería nacional e internacional en establecimientos de hospedaje.**
  - **Preparar alimentos nacionales e internacionales de acuerdo con la receta estándar.**
  - **Preparar coctelería nacional e internacional de acuerdo con la receta estándar.**

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO															EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN																	
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD							
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
S1	Selecciona vestimenta, equipos, herramientas, materia prima y área de trabajo.	Conoce las brigadas de cocina, indumentaria idónea para el personal de cocina preservando el cuidado de la higiene personal.	X									X		X							X									
		Selecciona elementos que componen el área de trabajo identificando equipo mayor, equipo menor, y utensilios, para la preparación de alimentos bajo criterios de eficiencia en el trabajo.	X									X		X							X									
S1	Implementa medidas de higiene y	Identifica las normas nacionales e internacionales aplicables al área gastronómica (ISO 22000, Distintivo H, México	X											X							X				X		X		X	

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
	seguridad en el área de trabajo, seleccionando equipo de protección adecuado y verificando cumplimiento normativo.	Calidad Suprema, Distintivo Cristal y Distintivo M).																										
		Observa la demostración del chef sobre el uso correcto de EPP en cocina: gorro, cubrebocas, mandil, calzado antideslizante, guantes de nitrilo (para alimentos) y guantes térmicos (para hornos).	X											X							X				X		X		X
S1	Maneja equipos, herramientas y utensilios de cocina.	Aplica los lineamientos de higiene y seguridad en el uso de equipos, herramientas y utensilios, minimizando riesgos y accidentes.	X		X							X		X		X												
		Conoce los principios del mise en place, atendiendo la eficiencia y la mejor gestión del tiempo.	X		X							X		X		X												
S1	Identifica cortes	Investiga los cortes básicos en frutas y	X		X							X		X		X												

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS																																	
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO															EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE				
														DIMENSIÓN																			
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD										
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
	en frutas y vegetales.	vegetales, para atender la receta estándar, identificando las unidades de medida y las porciones requeridas.																															
		Investiga cómo la identificación incorrecta afecta costos (merma, reproceso) y presenta estudio de caso con cifras reales del hotel.	X								X	X		X								X										
S1	Realiza cortes en frutas y vegetales.	Aplica técnicas de cortes en frutas y verduras conforme los requerimientos de la receta estándar, respetando las normas vigentes de seguridad e higiene procurando condiciones deseables de salud y fomentando la creatividad.	X								X	X		X								X										
		Realiza diseños en frutas y verduras apoyándose de las herramientas adecuadas, desarrollando su creatividad bajo criterios de eficiencia.	X								X	X		X								X										

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE				
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
S1	Aplica técnicas de cocción en la preparación de alimentos.	Reconoce diferentes métodos de cocción, atendiendo a la receta estándar, tiempos, temperaturas y porciones requeridas; aplicando normas de seguridad e higiene.	X								X	X		X							X								
		Ejecuta diferentes métodos de cocción, atendiendo a la receta estándar, tiempos, temperaturas y porciones requeridas; aplicando normas de seguridad e higiene, optimizando recursos y desarrollando habilidades prácticas que favorezcan la calidad en la presentación del platillo.	X								X	X		X							X								
S1	Prepara platillos siguiendo la receta estándar.	Prepara las salsas madre para su utilización en la elaboración de un platillo e identifica los términos culinarios siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando autoconfianza y creatividad.			X							X		X			X				X			X	X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO													EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN																
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		Elabora entradas frías y aperitivos de acuerdo con la receta estándar, realizando el mise en place, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando autoconfianza y creatividad.			X							X		X			X				X		X		X				
		Prepara platillos como pastas, sopas, caldos, consomés y cremas, de acuerdo con la receta estándar, realizando el mise en place, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando autoconfianza y creatividad.	X		X									X										X		X				
		Prepara platillos como carnes rojas, aves, pescados y frutos del mar, de acuerdo con la receta estándar, realizando el mise en place, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando autoconfianza y creatividad.	X		X						X			X	X			X		X	X			X	X			X		
		Presenta el platillo terminado de acuerdo con la receta estándar, cálculo de costeo,	X		X						X			X	X			X		X	X			X	X			X		

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS																																	
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO															EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE				
														DIMENSIÓN																			
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD										
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		considerando sabor, textura, creatividad y conocimiento.																															
S2	Identifica el espacio y área de trabajo.	Conoce los establecimientos de bebidas según su lugar de origen y contexto social, bajo criterios de preservación de su identidad y cultura.															X	X							X						
		Identifica el organigrama de un establecimiento de bebidas, las funciones y perfiles, reconociendo su espacio en el tiempo, valores e identidad.	X			X			X																						
S2	Clasifica los ingredientes, cristalería, equipo y materia prima para la	Conoce el equipo, utensilios y cristalería a utilizar para la preparación de coctelería con y sin alcohol siguiendo las normas de seguridad aplicables.										X					X														
		Identifica las diferentes técnicas de preparación de bebidas utilizando diversos	X									X				X					X			X							

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
	producción de bebidas de acuerdo con lo establecido en el recetario base.	utensilios de la barra siguiendo la normativa de seguridad e higiene en alimentos y bebidas.																										
		Conoce la materia prima idónea y necesaria cuidando siempre el buen uso de esta de manera responsable.	X									X												X				
S2	Maneja equipos, herramientas y utensilios del área de bar.	Conoce los principios del mise en place, atendiendo a la eficiencia y la mejor gestión del tiempo.			X												X							X				
		Prepara el mise en place planificando tiempos para la elaboración de la bebida, considerando unidades, cantidades, porciones de acuerdo con la receta estándar requerida optimizando el presupuesto, evitando el desperdicio de materia prima y el mal uso.			X												X							X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
S2	Realiza cortes de garnituras para la preparación de bebidas sin y con alcohol.	Conoce los cortes de garnituras en frutas y vegetales de acuerdo con la receta estándar, siguiendo normas de seguridad e higiene.										X											X						X
		Realiza los diferentes tipos de garnituras evitando el desperdicio de la materia prima y el mal uso de los utensilios y equipo.										X											X						X
S2	Prepara bebidas sin alcohol conforme al recetario base.	Prepara bebidas sin alcohol: licuados, batidos, malteadas, bebidas calientes, bebidas gaseosas, considerando las unidades, cantidades, garnituras y porciones establecidas en la receta estándar; organiza el mise en place, gestiona los tiempos de preparación y optimiza el presupuesto, garantizando higiene, y calidad.	X		X							X					X		X						X		X		X
		Presenta la bebida de acuerdo con la garnitura y cristalería, conforme a la receta estándar, considerando los antecedentes	X			X						X		X			X	X		X	X								

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		histórico-culturales del origen, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.																											
S2	Prepara bebidas con alcohol conforme al recetario base.	Prepara bebidas con alcohol: ron, ginebra, vodka, whiskey, tequila, mezcal, considerando las unidades, cantidades, garnituras y porciones establecidas en la receta estándar; organiza el mise en place, gestiona los tiempos de preparación y optimiza el presupuesto, garantizando higiene y calidad.			X					X							X				X		X					X
		Presenta la bebida de acuerdo con la garnitura y cristalería, conforme a la receta estándar, considerando los antecedentes histórico-culturales del origen, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.	X			X						X		X			X	X		X	X							

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación tiene el propósito de formar a través del acompañamiento constante y la retroalimentación a las y los estudiantes para el logro de las competencias laborales. Esta se lleva a cabo de forma permanente, oportuna, sistemática e integral, mediante un proceso formativo, creando las condiciones en las que se aplica y articula el currículo del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como las Habilidades para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias con enfoque formativo se recuperan las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros; mientras que las evidencias de producto, por medio de carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras; para lo cual se aplica una serie de prácticas demostrativas, guiadas, supervisadas y autónomas, que permitan arrojar evidencias del logro de las competencias laborales.

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
S1	Selecciona vestimenta, equipos, herramientas, materia prima y área de trabajo.	Conoce las brigadas de cocina, indumentaria idónea para el personal de cocina preservando el cuidado de la higiene personal.	El organizador gráfico presentado de la indumentaria y equipo mayor y menor del área de cocina / Lista de cotejo	
		Selecciona elementos que componen el área de trabajo identificando equipo mayor, equipo menor, y utensilios, para la preparación de alimentos bajo criterios de eficiencia en el trabajo.		
S1	Implementa medidas de higiene y seguridad en el área de trabajo, seleccionando equipo de protección adecuado y verificando cumplimiento normativo.	Identifica las normas nacionales e internacionales aplicables al área gastronómica (ISO 22000, Distintivo H, México Calidad Suprema, Distintivo Cristal y Distintivo M).	El tríptico con la información y requerimientos específicos de las normas / Lista de cotejo	
		Observa la demostración del chef sobre el uso correcto de EPP en cocina: gorro, cubrebocas, mandil, calzado antideslizante, guantes de nitrilo (para alimentos) y guantes		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
		térmicos (para hornos).		
S1	Maneja equipos, herramientas y utensilios de cocina.	Aplica los lineamientos de higiene y seguridad en el uso de equipos, herramientas y utensilios, minimizando riesgos y accidentes.		La preparación del mise en place / Guía de observación
		Conoce los principios del mise en place, atendiendo la eficiencia y la mejor gestión del tiempo.		
S1	Identifica cortes en frutas y vegetales.	Investiga los cortes básicos en frutas y vegetales, para atender la receta estándar, identificando las unidades de medida y las porciones requeridas.	El tríptico informativo elaborado según especificaciones temáticas / Lista de cotejo	
		Investiga cómo la identificación incorrecta afecta costos (merma, reproceso) y presenta estudio de caso con cifras reales del hotel.		
S1	Realiza cortes en frutas y vegetales.	Aplica técnicas de cortes en frutas y verduras conforme los requerimientos de la receta estándar, respetando las normas vigentes de seguridad e higiene procurando condiciones deseables de salud y fomentando la creatividad.	El reporte fotográfico con los tipos de cortes de frutas y verduras / Lista de cotejo	
		Realiza diseños en frutas y verduras apoyándose de las herramientas adecuadas, desarrollando su creatividad bajo criterios de eficiencia.		
S1	Aplica técnicas de cocción en la preparación de alimentos.	Reconoce diferentes métodos de cocción, atendiendo a la receta estándar, tiempos, temperaturas y porciones requeridas; aplicando normas de seguridad e higiene.		La presentación del platillo de acuerdo con la receta estándar / Guía

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
		Ejecuta diferentes métodos de cocción, atendiendo a la receta estándar, tiempos, temperaturas y porciones requeridas; aplicando normas de seguridad e higiene, optimizando recursos y desarrollando habilidades prácticas que favorezcan la calidad en la presentación del platillo.		de observación
S1	Prepara platillos siguiendo la receta estándar.	Prepara las salsas madres para su utilización en la elaboración de un platillo e identifica los términos culinarios siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando autoconfianza y creatividad.		La presentación del platillo de acuerdo con la receta estándar/ Guía de observación
		Elabora entradas frías y aperitivos de acuerdo con la receta estándar, realizando el mise en place, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando autoconfianza y creatividad.		
		Prepara platillos como pastas, sopas, caldos, consomés y cremas, de acuerdo con la receta estándar, realizando el mise en place, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando autoconfianza y creatividad.		
		Prepara platillos como carnes rojas, aves, pescados y frutos del mar, de acuerdo con la receta estándar, realizando el mise en place, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando autoconfianza y creatividad.		
		Presenta el platillo terminado de acuerdo con la receta estándar, cálculo de costeo, considerando sabor, textura, creatividad y conocimiento.		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
S2	Identifica el espacio y área de trabajo.	Conoce los establecimientos de bebidas según su lugar de origen y contexto social, bajo criterios de preservación de su identidad y cultura. Identifica el organigrama de un establecimiento de bebidas, las funciones y perfiles, reconociendo su espacio en el tiempo, valores e identidad.		La presentación de las técnicas de preparación / Guía de observación
S2	Clasifica los ingredientes, cristalería, equipo y materia prima para la producción de bebidas de acuerdo con lo establecido en el recetario base.	Conoce el equipo, utensilios y cristalería a utilizar para la preparación de coctelería con y sin alcohol siguiendo las normas de seguridad aplicables. Identifica las diferentes técnicas de preparación de bebidas utilizando diversos utensilios de la barra siguiendo la normativa de seguridad e higiene en alimentos y bebidas.	El listado elaborado de la cristalería, equipo, utensilios y mobiliarios a emplear para la preparación de bebidas dentro del establecimiento / Lista de cotejo	
S2	Maneja equipos, herramientas y utensilios del área de bar.	Conoce los principios del mise en place, atendiendo a la eficiencia y la mejor gestión del tiempo. Prepara el mise en place planificando tiempos para la elaboración de la bebida, considerando unidades, cantidades, porciones de acuerdo con la receta estándar requerida optimizando el presupuesto, evitando el desperdicio de materia prima y el mal uso.		La preparación del mise en place aplicando criterios de organización y seguridad / Guía de observación
S2	Realiza cortes de garnituras para la preparación de bebidas	Conoce los cortes de garnituras en frutas y vegetales de acuerdo con la receta estándar, siguiendo normas de		La elaboración de cortes de garnituras para

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
	sin y con alcohol.	seguridad e higiene.		bebidas aplicando técnicas específicas según tipo de bebida / Guía de observación
		Realiza los diferentes tipos de garnituras evitando el desperdicio de la materia prima y el mal uso de los utensilios y equipo, evitando el desperdicio de la materia prima y el mal uso de los utensilios y equipo.		
S2	Prepara bebidas sin alcohol conforme al recetario base.	Prepara bebidas sin alcohol: licuados, batidos, malteadas, bebidas calientes, bebidas gaseosas, considerando las unidades, cantidades, garnituras y porciones establecidas en la receta estándar; organiza el mise en place, gestiona los tiempos de preparación y optimiza el presupuesto, garantizando higiene, y calidad.		La preparación de bebidas sin alcohol presentadas de acuerdo con el recetario base / Guía de observación
		Presenta la bebida de acuerdo con la garnitura y cristalería, conforme a la receta estándar, considerando los antecedentes histórico-culturales del origen, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.		
S2	Prepara bebidas con alcohol conforme al recetario base.	Prepara bebidas con alcohol: ron, ginebra, vodka, whiskey, tequila, mezcal, considerando las unidades, cantidades, garnituras y porciones establecidas en la receta estándar; organiza el mise en place, gestiona los tiempos de preparación y optimiza el presupuesto, garantizando higiene, y calidad.		La preparación de bebidas sin alcohol presentadas de acuerdo con el recetario base / Guía de observación

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
		Presenta la bebida de acuerdo con la garnitura y cristalería, conforme a la receta estándar, considerando los antecedentes histórico-culturales del origen, siguiendo las normas de seguridad e higiene, mostrando una actitud creativa y comunicación efectiva.		

FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO

Wright, J., & Treuillé, E. (2016). Guía completa de las técnicas culinarias. Art Blume.

Gil, M. (2007). El libro de las técnicas de cocina. El País S.A.

Maincent, M. (2010). La cocina de referencia: Tomo I. IFGP.

Paredes, Y. R. (2014). Bases culinarias. Académica Española.

Villegas, A. (2019). Ciencias de la gastronomía: Teoría y método. Ediciones Urano México.

Wright, J. (2017). Guía completa de las técnicas culinarias. Blume.

Fuller, J., & Tornes, S. (1990). Modern restaurant service: A manual for students and practitioners. Publishers.

Dahmer, S. J., & Kahl, K. W. (2002). Restaurant–service basics. Wiley.

Pérez, N. O. (2002). Técnicas culinarias. Síntesis.

Castellón, F. (2007). El gran libro de los cócteles. El Drac.

Briseño, A. (2007). El placer de los cócteles. Briceño Editores.

Doménech, I. (2007). El arte del coctelero europeo. Maxtor.
Everest. (2007). Bebidas famosas del mundo. Everest.

FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO

Hwang, C. K. (2018). Cócteles sin alcohol: con sabor y estilo. Blume.

Lara, R. D. (2006). Coctelería fácil. Selector.

Macías, L. (2005). Manual del barman. Editores Mexicanos Unidos S.A.

Millet, P. (2007). En la cocina. Cócteles, tragos largos. Susaeta.

Secretaría de Salud. (2010). Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Diario Oficial de la Federación. https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5133449&fecha=01/03/2010#gsc.tab=0

Organización Internacional de Normalización. (2018). Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos (ISO 22000:2018). https://www.iso.org/obp/ui#iso:std:iso:22000:ed-2:v2:es

Secretaría de Turismo. (s. f.). Programa Manejo Higiénico de los Alimentos, Distintivo H. Gobierno de México. https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/programa-manejohigienico-de-los-alimentos-distintivo-h

MÓDULO IV

ATIENDE AL COMENSAL DE ACUERDO CON EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

192 horas

Información General

// SUBMÓDULO 1
Prepara el servicio de atención al comensal de acuerdo con el protocolo y etiqueta.
80 horas

// SUBMÓDULO 2
Gestiona el servicio de alimentos y bebidas del comensal.
112 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2019)	
5116	Meseros.
SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2023)	
722511	Restaurantes con servicio de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.
722512	Restaurantes con servicio de preparación de pescados y mariscos. Cafeterías, fuentes de sodas, neverías, refresquerías y similares.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

- **Atender al comensal de acuerdo con el servicio de alimentos y bebidas.**
  - **Preparar el servicio de atención al comensal de acuerdo con el protocolo y etiqueta.**
  - **Gestionar el servicio de alimentos y bebidas del comensal.**

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN														
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD			NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO				
S1	Conoce los requerimientos para ofrecer el servicio a los clientes.	Identifica el mobiliario y el menaje (mantelería, vajilla, cristalería, plaqué y centros de mesa) de acuerdo con el tipo de servicio a ofrecer con responsabilidad y empatía, de acuerdo con las políticas del centro de hospedaje.	X											X			X	X	X									

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO													EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		Realiza el stock del equipo, del menaje y mise en place con orden especificado por el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se ofrece en el centro de hospedaje, utilizando un software de alimentos y bebidas empleando habilidades de pensamiento lógico.	X		X		X																X						
		Prepara la estación de servicio asignada por el capitán de meseros, asegurando la limpieza, alineación y orden, cumpliendo con los estándares establecidos con eficiencia.	X								X	X		X			X		X					X					
		Acomoda el equipo y mobiliario entre otros elementos; cuidando la salud física, conforme a los requerimientos del tipo de servicio con responsabilidad y empatía.										X											X	X					
S1	Monta la estación y el	Revisa con responsabilidad y empatía, las condiciones físicas del equipo de operación	X								X	X		X															

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
	área de servicio.	de acuerdo con el tipo de montaje del establecimiento.																											
		Acomoda las mesas y sillas de acuerdo con el tipo de servicio que se ofrece con orden y responsabilidad.																	X										
		Monta al inicio y al concluir el servicio, la estación y las mesas de acuerdo con el número de personas y servicio que se ofrece, de manera autónoma o colaborativa.	X								X			X			X		X	X			X						
S2	Toma la orden del comensal.	Porta la indumentaria de trabajo de acuerdo con políticas y protocolos establecidos por el restaurante del centro de hospedaje.	X								X			X			X		X	X			X						
		Recibe al comensal, dándole la bienvenida e indicándole la mesa asignada, conforme al tipo de servicio, estableciendo una comunicación efectiva, conduciéndose con	X								X			X			X		X	X			X						

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		respeto y empatía.																											
		Ofrece la carta de alimentos y bebidas, así como los menús, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación de acuerdo con el tipo de servicio, comunicándose de manera clara, dirigiéndose de forma respetuosa y empática.	X								X			X			X		X	X			X						
		Toma la orden de alimentos y bebidas de acuerdo con el tipo de servicio, haciendo usos de las tecnologías de la información y la comunicación aplicando el proceso correcto de la comanda, estableciendo una comunicación efectiva y conduciéndose con respeto y empatía.	X								X			X			X		X	X			X			X		X	X
		Verifica que la orden de alimentos y bebidas corresponde a lo requerido por el comensal.	X								X			X			X		X	X			X						

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO													EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE				
														DIMENSIÓN																
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
S2	Brinda el servicio al comensal aplicando técnicas de servicio y protocolos de atención.	Sirve las bebidas de acuerdo con lo solicitado por el comensal, aplicando técnicas de charoleo, así como normas de seguridad e higiene, desempeñándose con amabilidad, creatividad y comunicándose de forma efectiva.	X								X			X			X		X	X			X					
		Sirve el platillo al comensal de acuerdo con el tipo de servicio, aplicando técnicas de charoleo, así como normas de seguridad e higiene, desempeñándose con amabilidad, creatividad y comunicándose de forma efectiva.	X								X			X			X		X	X			X					
		Atiende las inconformidades y peticiones del comensal de manera oportuna dándole solución de manera respetuosa.	X								X			X			X		X	X			X					
		Retira los servicios de la mesa del comensal	X								X			X			X		X	X			X					

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD					
			LENGUAJE Y COMUNICACIÓN	LENGUAJE EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		con amabilidad, comunicándose en forma efectiva.																											
S2	Cobra los consumos del comensal.	Prepara la cuenta de consumo del comensal, con responsabilidad y honestidad para cuando la solicite, de acuerdo con las políticas del centro de hospedaje.	X								X			X			X		X	X			X					
		Presenta la cuenta en charola o carpeta, cuando el comensal la solicita con amabilidad y cortesía.	X								X			X			X		X	X			X					
		Despide al comensal con profesionalismo y actitud de servicio, para generar confianza y deseo de volver al restaurante.	X					X			X			X			X		X	X			X					

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación tiene el propósito de formar a través del acompañamiento constante y la retroalimentación a las y los estudiantes para el logro de las competencias laborales. Esta se lleva a cabo de forma permanente, oportuna, sistemática e integral, mediante un proceso formativo, creando las condiciones en las que se aplica y articula el currículo del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como las Habilidades para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias con enfoque formativo se recuperan las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros; mientras que las evidencias de producto, por medio de carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras; para lo cual se aplica una serie de prácticas demostrativas, guiadas, supervisadas y autónomas, que permitan arrojar evidencias del logro de las competencias laborales.

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
S1	Conoce los requerimientos para ofrecer el servicio a los clientes.	Identifica el mobiliario y el menaje (mantelería, vajilla, cristalería, plaqué y centros de mesa) de acuerdo con el tipo de servicio a ofrecer con responsabilidad y empatía, de acuerdo con las políticas del centro de hospedaje.	El catálogo del menaje realizado, para ofrecer el servicio / Lista de cotejo	
		Realiza el stock del equipo, del menaje y mise en place con orden especificado por el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se ofrece en el centro de hospedaje, utilizando un software de alimentos y bebidas empleando habilidades de pensamiento lógico.		
		Prepara la estación de servicio asignada por el capitán de meseros, asegurando la limpieza, alineación y orden, cumpliendo con los estándares establecidos con eficiencia.		
		Acomoda el equipo y mobiliario entre otros elementos;		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
		cuidando la salud física, conforme a los requerimientos del tipo de servicio con responsabilidad y empatía.		
S1	Monta la estación y el área de servicio.	Revisa con responsabilidad y empatía, las condiciones físicas del equipo de operación de acuerdo con el tipo de montaje del establecimiento.		El montaje de la estación y área de servicio, de acuerdo con el tipo de evento y servicio / Guía de observación
		Acomoda las mesas y sillas de acuerdo con el tipo de servicio que se ofrece con orden y responsabilidad.		
		Monta al inicio y al concluir el servicio, la estación y las mesas de acuerdo con el número de personas y servicio que se ofrece., de manera autónoma o colaborativa.		
S2	Toma la orden del comensal.	Porta la indumentaria de trabajo de acuerdo con políticas y protocolos establecidos por el restaurante.		La simulación de toma de orden en restaurante mediante representación de servicio / Guía de observación
		Recibe al comensal, dándole la bienvenida e indicándole la mesa asignada, conforme al tipo de servicio, estableciendo una comunicación efectiva, conduciéndose con respeto y empatía.		
		Prioriza la atención al comensal mediante una comunicación efectiva.		
		Ofrece la carta de alimentos y bebidas, así como los menús, haciendo uso de las tecnologías de la información y la comunicación de acuerdo con el tipo de servicio, comunicándose de manera clara, dirigiéndose de forma respetuosa y empática.		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
		Toma la orden de alimentos y bebidas ofreciendo opciones de menú con responsabilidad y empatía.		
		Verifica que la orden de alimentos y bebidas corresponde a lo requerido por el comensal.		
S2	Brinda el servicio al comensal aplicando técnicas de servicio y protocolos de atención.	Sirve las bebidas de acuerdo con lo solicitado por el comensal, aplicando técnicas de charoleo, así como normas de seguridad e higiene, desempeñándose con amabilidad, creatividad y comunicándose de forma efectiva.		La ejecución de servicio completo en restaurante simulado aplicando técnicas de servicio (francés, inglés o americano) y protocolos de atención al cliente / Rúbrica
		Sirve el platillo al comensal de acuerdo con el tipo de servicio, aplicando técnicas de charoleo, así como normas de seguridad e higiene, desempeñándose con amabilidad, creatividad y comunicándose de forma efectiva.		
		Atiende las inconformidades y peticiones del cliente-comensal de manera oportuna dándole solución de manera respetuosa.		
		Retira los servicios de la mesa del comensal con amabilidad, comunicándose en forma efectiva.		
S2	Cobra los consumos del cliente.	Prepara la cuenta de consumo del comensal, con responsabilidad y honestidad para cuando la solicite, de acuerdo con las políticas del centro de hospedaje.	La cuenta de consumo elaborada con los tipos de cambio, impuestos, forma de pago y consumos solicitados por el cliente / Lista de	
		Presenta la cuenta en charola o carpeta, cuando el comensal la solicita con amabilidad y cortesía.		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
		Despide al comensal con profesionalismo y actitud de servicio, para generar confianza y deseo de volver al restaurante.	cotejo	

FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO

Institute (AHLEI). (2023). Managing Service in Food and Beverage Operations (5ª ed.). AHLEI.

Organización Mundial del Turismo (OMT). (2022). Manual de calidad para el sector de la hostelería y alimentos y bebidas. OMT. https://www.unwto.org/es

Secretaría de Turismo de México (SECTUR). (2021). Normas oficiales para servicios de alimentos y bebidas en centros de hospedaje. Gobierno de México. https://www.gob.mx/sectur/

Hernández, P., & Ramírez, L. (2022). Técnicas de servicio de alimentos y bebidas: Montaje, atención y venta. Editorial Limusa.

Asociación Mexicana de Restaurantes (AMR). (2023). Buenas prácticas de servicio en alimentos y bebidas. AMR. https://amr.org.mx/

Vargas, J. (2020). Manejo operativo en el servicio de alimentos y bebidas. Editorial Trillas.

International Hotel & Restaurant Association (IHRA). (2021). Global Best Practices for Restaurant and Hotel Service Operations. IHRA.

Castillo, A., & Morales, E. (2022). Servicio de alimentos y bebidas en hotelería: Técnicas de atención y calidad al comensal. Editorial Alfaomega.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2020). Normas de seguridad y salud en la operación de alimentos y bebidas (NOM-STPS-035). Gobierno de México. https://www.gob.mx/stps/

MÓDULO V

GESTIONA BANQUETES Y EVENTOS SOCIALES EN ESTABLECIMIENTOS DE HOSPEDAJE

192 horas

Información General

// SUBMÓDULO 1
Auxilia en el montaje y servicio de banquetes.
96 horas

// SUBMÓDULO 2
Auxilia en la organización, montaje y servicio de eventos.
96 horas

OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2019)	
141101	Coordinador de eventos.
141102	Organizadores de eventos.
1711	Coordinadores y jefes de área de ventas, comercialización y alquiler.
SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2023)	
72	Servicios de alojamiento temporal y de preparación de alimentos y bebidas.
71	Servicios de esparcimiento culturales y deportivos, y otros servicios recreativos.

RESULTADO DE APRENDIZAJE

Al finalizar el módulo el estudiante será capaz de:

- **Gestionar banquetes y eventos sociales en establecimientos de hospedaje.**
  - **Auxiliar en el montaje y servicios de banquetes.**
  - **Auxiliar en la organización, montaje y servicio de eventos.**

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO																EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN																		
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD								
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
S1	Conoce la planeación del banquete.	Conoce los diferentes tipos de servicios de banquetes más solicitados, sus características, protocolos, normas y aspectos clave.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Repasa los diferentes tipos de montajes y servicios formales que se utilizan en la ejecución de un banquete.			X			X		X			X				X			X		X		X		X				
		Conoce los elementos para la planeación de un banquete. (fecha, lugar, aforo, menú, blancos, mobiliario y equipo, utensilios, etc.).	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		Conoce los elementos que integran un presupuesto para un servicio de banquete.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Conoce los elementos que integran los diferentes tipos de contrato para un servicio de banquetes.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Conoce los principales instrumentos de verificación y ejecución de un banquete (Listas de verificación/Check list).	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Conoce los puntos principales de la NOM SSA 043 y la CEPS Certificación de Especialista en Planificación de Eventos.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Conoce los diferentes tipos de servicios de banquetes más solicitados, sus características, protocolos, normas y aspectos clave.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO													EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE				
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
S1	Asiste en la ejecución del banquete.	Utiliza la entrevista para determinar los requerimientos del cliente para la planeación y presupuestación de un banquete resolviendo las contingencias más comunes.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Planea el servicio de banquete con base en los requerimientos del cliente, obtenidos de una entrevista.	X	X		X		X			X		X			X				X				X			X		X	
		Integra un presupuesto de servicio de banquete con base en la planeación que atienda los requerimientos del cliente.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Asiste en el diseño de un contrato.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Asiste en la preparación de listas de verificación acorde al tipo de servicio que se va a brindar.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Asiste en la verificación de todos los	X	X		X		X			X		X			X			X			X			X			X		

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE				
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD			NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO				
		elementos previos al montaje de un banquete (mobiliario y equipo, loza, cubertería, cristalería, etc.).																											
		Asiste en el desarrollo de la ejecución de un banquete aplicando los cuatro principales elementos de la directriz de trabajo (Normas de seguridad e higiene, los lineamientos de la NOM SSA 043, así como los protocolos de servicio y las resoluciones efectivas a diversas contingencias).	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
S1	Asiste en la evaluación del banquete.	Conoce los instrumentos internos para evaluar y verificar el cumplimiento y la calidad de servicio de banquete.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Aplica los instrumentos internos para evaluar y verificar el cumplimiento y la calidad de servicio de banquete.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Conoce los elementos que integran un	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
		instrumento de encuesta de satisfacción y los recursos digitales para su aplicación.																											
		Asiste en la gestión de relaciones con los clientes (CRM) a través de la aplicación de un instrumento de encuesta de satisfacción.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Aporta en la retroalimentación con los demás miembros del equipo de trabajo.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
S1	Identifica los elementos fundamentales para la planeación del evento.	Conoce los diferentes tipos de eventos, sus recursos, logística y objetivos.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Conoce los elementos para la planeación de un evento (fecha, lugar, aforo, menú, blancos, mobiliario y equipo, utensilios, etc.).	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Conoce los elementos esenciales que debe incluir un contrato, considerando la importancia de la claridad, el respeto mutuo y los derechos de todas las partes involucradas.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Identifica los tipos de montaje y tipos de	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD			NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO				
		decoración adecuados para cada evento, considerando las necesidades y características de las personas participantes, fomentando un ambiente respetuoso, accesible e inclusivo para todos.																											
		Conoce los puntos principales de la CEPS Certificación de Especialista en Planificación de Eventos.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Conoce los elementos que integran un presupuesto para un servicio de evento.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Conoce los tipos de entrevistas utilizados para un contrato de evento.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Utiliza la entrevista para determinar los requerimientos del cliente para la planeación y presupuestación de un evento.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO													EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD			NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO				
S2	Asiste en la ejecución del evento.	Planea el evento con base en los requerimientos del cliente.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Integra un presupuesto del evento con base en la planeación que atiende los requerimientos del cliente.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Registra las contingencias más comunes y las resoluciones para solventarlas con efectividad.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Asiste en el desarrollo de la ejecución de un evento aplicando los cuatro principales elementos de la directriz de trabajo (Normas de seguridad e higiene, como los protocolos de servicio y las resoluciones efectivas a diversas contingencias).	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
S2	Asiste en la evaluación del	Conoce los instrumentos internos para evaluar y verificar el cumplimiento y la calidad	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN EN COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIO-EMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												EJES DE LAS HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE			
														DIMENSIÓN															
														EMPODERAMIENTO			CIUDADANÍA ACTIVA			APRENDIZAJE			EMPLEABILIDAD						
			LENGUA Y COMUNICACIÓN	LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)	PENSAMIENTO MATEMÁTICO	CONCIENCIA HISTÓRICA	CULTURA DIGITAL	HUMANIDADES	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES, EXPERIMENTALES Y TECNOLOGÍA	RESPONSABILIDAD SOCIAL	CUIDADO FÍSICO CORPORAL	BIENESTAR EMOCIONAL AFECTIVO	COMUNICACIÓN	REGULACIÓN DE EMOCIONES	AUTOCONOCIMIENTO	COLABORACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO	CONCIENCIA SOCIAL	EMPATÍA	CREATIVIDAD	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS	MENTALIDAD DE CRECIMIENTO	TOMA DE DECISIONES	LOGRO DE METAS	AUTONOMÍA EN EL TRABAJO	NEXO AGUA-ENERGÍA-ALIMENTO	SERVICIOS ECOSISTÉMICOS	SISTEMAS SOCIOECOLÓGICOS	ECONOMÍA ECOLÓGICA
	evento.	de un evento.																											
		Aplica los instrumentos internos para evaluar y verificar el cumplimiento y la calidad de un evento.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Conoce los elementos que integran un instrumento de encuesta de satisfacción y los recursos digitales para su aplicación.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Asiste en la gestión de relaciones con los clientes (CRM) a través de la aplicación de un instrumento de encuesta de satisfacción.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				
		Aporta en la retroalimentación con los demás miembros del equipo de trabajo.	X	X		X	X	X			X		X			X			X	X		X			X				

ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN DEL APRENDIZAJE

La evaluación tiene el propósito de formar a través del acompañamiento constante y la retroalimentación a las y los estudiantes para el logro de las competencias laborales. Esta se lleva a cabo de forma permanente, oportuna, sistemática e integral, mediante un proceso formativo, creando las condiciones en las que se aplica y articula el currículo del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como las Habilidades para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias con enfoque formativo se recuperan las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros; mientras que las evidencias de producto, por medio de carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras; para lo cual se aplica una serie de prácticas demostrativas, guiadas, supervisadas y autónomas, que permitan arrojar evidencias del logro de las competencias laborales.

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
S1	Conoce la planeación del banquete.	Conoce los diferentes tipos de servicios de banquetes, protocolos, normas y aspectos clave.	El catálogo realizado con los tipos de elementos y entrevistas para la planeación de un banquete / Lista de cotejo	
		Repasa los diferentes tipos de montajes y servicios formales que se utilizan en la ejecución de un banquete.		
		Conoce los elementos para la planeación de un banquete. (fecha, lugar, aforo, menú, blancos, mobiliario y equipo, utensilios, etc.).		
		Conoce los tipos de entrevistas utilizados para contratar servicios de banquetes.		
		Conoce los elementos que integran un presupuesto para un servicio de banquete.		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
		Conoce los elementos que integran los diferentes tipos de contrato para un servicio de banquetes.		
		Conoce los principales instrumentos de verificación y ejecución de un banquete (listas de verificación/Check lists).		
		Conoce los puntos principales de la NOM SSA 043 y la CEPS Certificación de Especialista en Planificación de Eventos.		
S1	Asiste en la ejecución del banquete.	Utiliza la entrevista para determinar los requerimientos del cliente para la planeación y presupuestación de un banquete resolviendo las contingencias más comunes.	El informe de la planeación de un banquete que contenga el presupuesto y contingencias / Lista de cotejo	
		Planea el servicio de banquete con base en los requerimientos del cliente.		
		Integra un presupuesto del servicio de banquete con base en la planeación que atiende los requerimientos del cliente.		
		Registra las contingencias más comunes y las resoluciones para solventarlas con efectividad.		
		Asiste en el desarrollo de la ejecución de un banquete aplicando los cuatro principales elementos de la directriz de trabajo (Normas de seguridad e higiene, los lineamientos de la NOM SSA 043, así como los protocolos de servicio y las resoluciones efectivas a diversas contingencias).		
S2	Asiste en la evaluación del banquete.	Conoce los instrumentos internos para evaluar y verificar el cumplimiento y la calidad de servicio de banquete.	La prueba objetiva respondida de la evaluación de un banquete / Lista de	
		Aplica los instrumentos internos para evaluar y verificar el cumplimiento y la calidad de servicio de banquete.		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
		Conoce los elementos que integran un instrumento de encuesta de satisfacción y los recursos digitales para su aplicación.	cotejo	
		Asiste en la gestión de relaciones con los clientes (CRM) a través de la aplicación de un instrumento de encuesta de satisfacción.		
		Aporta en la retroalimentación con los demás miembros del equipo de trabajo.		
S2	Identifica los elementos fundamentales para la planeación del evento.	Conoce los diferentes tipos de eventos, protocolos, normas y aspectos clave.	El informe de la planeación de un banquete que contenga el presupuesto y contingencias / Lista de cotejo	
		Conoce los elementos para la planeación de un evento (fecha, lugar, aforo, menú, blancos, mobiliario y equipo, utensilios, etc.).		
		Conoce los elementos esenciales que debe incluir un contrato, considerando la importancia de la claridad, el respeto mutuo y los derechos de todas las partes involucradas.		
		Identifica los tipos de montaje y tipos de decoración adecuados para cada evento, considerando las necesidades y características de las personas participantes, fomentando un ambiente respetuoso, accesible e inclusivo para todos.		
		Conoce los puntos principales de la CEPS Certificación de Especialista en Planificación de Eventos.		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
		Conoce los elementos que integran los diferentes tipos de contrato para un evento.		
		Conoce los tipos de entrevistas utilizados para un contrato de evento.		
		Utiliza la entrevista para determinar los requerimientos del cliente para la planeación y presupuestación de un evento resolviendo las contingencias más comunes.		
S2	Asiste en la ejecución del evento.	Planea el evento con base en los requerimientos del cliente.	El informe de la planeación de un banquete que contenga el presupuesto y contingencias / Lista de cotejo	
		Integra un presupuesto del evento con base en la planeación que atiende los requerimientos del cliente.		
		Registra las contingencias más comunes y las resoluciones para solventarlas con efectividad.		
		Asiste en el desarrollo de la ejecución de un evento aplicando los cuatro principales elementos de la directriz de trabajo (Normas de seguridad e higiene, como los protocolos de servicio y las resoluciones efectivas a diversas contingencias).		
S2	Asiste en la evaluación del evento.	Conoce los instrumentos internos para evaluar y verificar el cumplimiento y la calidad de un evento.	La prueba objetiva respondida de la evaluación de un evento / Lista de cotejo	
		Aplica los instrumentos internos para evaluar y verificar el cumplimiento y la calidad de un evento.		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	EVIDENCIA	
			PRODUCTO	DESEMPEÑO
		Conoce los elementos que integran un instrumento de encuesta de satisfacción y los recursos digitales para su aplicación.		
		Asiste en la gestión de relaciones con los clientes (CRM) a través de la aplicación de un instrumento de encuesta de satisfacción.		
		Aporta en la retroalimentación con los demás miembros del equipo de trabajo.		

FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO

Acerenza, Miguel Angel. Agencias De Viajes. Editorial Trillas, México DF. 2007
Cárdenas Tabares, Fabio. Comercialización Del Turismo. Editorial Trillas; México. 2005
Cavassa, Ramírez Cesar. Calidad Total En Las Empresas Turísticas. Editorial Trillas, México. 2002
Cravioto, T. (2007). Organización de Congresos y Convenciones. México: Trillas. Capítulo 5.
Fleitman, J. (1997) Eventos y exposiciones. Una organización exitosa. México: McGraw-Hill. Capítulo 9.
Franco López, Armando. Administración De La Empresa Turística. Editorial Trillas; México. 2004
García, R. R. (2015). Organización de eventos: Fundamentos y técnicas. Editorial Trillas
Guías Didácticas Para Modulo Profesional. CECYTE
Ismail, A. (2001) Congresos y Catering: Organización y ventas. España: Paraninfo. Capítulo 4.
Richero, A. (1994) Eventos. México: Trillas.

3

Recursos didácticos de la carrera

RECURSOS DIDÁCTICOS DE LA CARRERA

NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULOS
EQUIPO	
Computadora de escritorio (Intel Core i3)	II
Laptop o computadora de escritorio (Intel Core i3)	II
Impresora a color	II
Proyector	II
Pantalla para proyector	II
Cámara fotográfica digital	II
Micrófono inalámbrico	II
Equipo de sonido / mesa de mezclas	II
Cafetera eléctrica de 20 tazas	III
Batidora	III
Licuadora	III
Parrilla buffet de acero inoxidable	III
Estufa o estufón de acero inoxidable	III
Parrilla de 6 mechas	III
Freidora	III

Salamandra	III
Campana	III
Aire acondicionado	II
Sistema de calefacción	II
Caja fuerte	II
Sistema de gestión hotelera (PMS)	II
Teléfonos IP para habitaciones	II
Radios de comunicación	II
Máquina de hielo	III
Horno de microondas	III
Lavadora industrial	I
Secadora industrial	I
Plancha industrial	I
Carro de servicio	I
Carro de limpieza	I

MOBILIARIO	
NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	**MÓDULOS**
SOFTWARE	
Guesty	I, II, III, IV, V
OwnerRez	I, II, III, IV, V
Cloudbeds	I, II, III, IV, V
Smoobu	I, II, III, IV, V
HERRAMIENTA	
Cuchillos profesionales	III
Afilador	III
Espátulas	III
Ralladores	III
Peladores	III
Tamiz	III
Rodillo	III

Coladores	III
Temporizador	III
Shaker	III
Jigger	III
Cuchara de bar	III
Mangas de repostería	III
Brochas	III
Tazas medidoras	III
Exprimidor	III
Termómetro	III
Balanza digital	III
Cortador de pizza	III

MATERIAL	
Uniformes	I
Delantales	I
Filipinas	I
Gorros	I

Sábanas	I
Almohadas	I
Edredones	I
Toallas	I
Manteles	I
Servilletas	I
Charolas	IV
Sartenes	III
Ollas	III
Tablas de cortar	III
Moldes	III
Vajilla	IV
Cristalería	IV
Cubiertos	IV
Carpetas	I
Papelería hotelera	I
Amenidades	I
Extintores	I
Botiquín	I
Señalética	I

4

Consideraciones para desarrollar los módulos en la formación laboral

ANÁLISIS DEL PROGRAMA DE ESTUDIO	
Mediante el análisis del programa de estudio se podrá establecer la planeación y definir las estrategias de formación en el taller, laboratorio o aula, que favorezcan el logro de las competencias laborales básicas y extendidas, Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT) y las Habilidades para el Desarrollo Sostenible (HDS), a través de los momentos de apertura, desarrollo y cierre, de acuerdo con las condiciones regionales, situación del plantel y características del estudiantado.	**Consideraciones pedagógicas** • Analice el resultado de aprendizaje del módulo e identifique lo que el estudiante debe lograr al finalizarlo. • Analice las competencias laborales en el apartado de desarrollo de la competencia, observe que algunas de ellas son transversales a dos o más submódulos. Esto significa que el contenido deberá desarrollarse tomando en cuenta las características propias de cada submódulo. • Observe que las Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT) y las Habilidades para el Desarrollo Sostenible (HDS) sugeridas del módulo están incluidas en la redacción de las competencias laborales, esto significa que deben desarrollarse en forma simultánea. • En la fase de apertura se realiza la evaluación diagnóstica a fin de identificar si la o el estudiante cuenta con los aprendizajes que le dota el currículum fundamental y el ampliado. Se debe considerar que los aprendizajes de trayectoria y metas son indispensables para desarrollar las competencias laborales. • Considere que los recursos socioemocionales son fundamentales en la formación integral del estudiantado para su desarrollo humano, su práctica como ciudadana o ciudadano responsable, honesto, comprometido con el bienestar físico, mental y emocional, en lo personal, lo comunitario y social. • Analice el apartado de estrategia de evaluación e identifique las evidencias de producto o desempeño sugeridas para elaborar la estrategia didáctica. • Analice la estrategia didáctica sugerida, en la que se presentan las actividades de apertura, desarrollo y cierre relacionadas con el tipo de evaluación (autoevaluación, coevaluación o heteroevaluación), la evidencia (desempeño o producto) y el instrumento que la recopila. • Considere la retroalimentación y el acompañamiento en todo el proceso de aprendizaje de las y los estudiantes.

ELABORACIÓN DE LA ESTRATEGIA DIDÁCTICA

Mediante el análisis de la información de la carrera y de las competencias por cada módulo, se podrá elaborar una propuesta de co-diseño curricular con la planeación de actividades y aspectos didácticos, de acuerdo con los contextos, necesidades e intereses de las y los estudiantes, para que puedan ejercer las competencias en la vida personal, académica y laboral, así mismo que los logros se reflejen en las producciones individuales o en equipo en un ambiente de cooperación.

ESTRATEGIA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO POR DESARROLLAR

FASE DE APERTURA

La fase de apertura permite explorar y recuperar los saberes previos e intereses del estudiantado, así como los aspectos del contexto relevantes para su formación. Al explicitar estos hallazgos en forma continua, es factible reorientar o afinar las estrategias didácticas centradas en el aprendizaje, los recursos didácticos y el proceso de evaluación, entre otros aspectos seleccionados.	**Consideraciones pedagógicas** • Recuperación de experiencias, saberes y preconcepciones del estudiantado, para crear andamios de aprendizaje y adquirir nuevas experiencias y competencias. • Reconocimiento de competencias por experiencia o formación, por medio de un diagnóstico, con fines de certificación académica y posible acreditación del submódulo. • Integración grupal para crear escenarios y ambientes de aprendizaje. • Mirada general del estudio, ejercitación y evaluación de los aprendizajes de trayectoria y metas de aprendizaje.

FASE DE DESARROLLO

La fase de desarrollo permite crear escenarios de aprendizaje y ambientes de colaboración para la construcción y reconstrucción del pensamiento a partir de la realidad y el aprovechamiento de apoyos didácticos, para la apropiación o reforzamiento de conocimientos, habilidades, actitudes y valores, así como para crear situaciones que permitan el desarrollo de las competencias laborales, Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como las Habilidades para el Desarrollo Sostenible en contextos de aula, escuela y comunidad.	**Consideraciones pedagógicas** • Creación de escenarios y ambientes de aprendizaje y cooperación, mediante la aplicación de estrategias, métodos, técnicas y actividades centradas en el aprendizaje, como aprendizaje basado en problemas (ABP), método de casos, método de proyectos, visitas al sector productivo, simulaciones o juegos, uso de las TICCAD, investigaciones y mapas o redes mentales, entre otras, para favorecer la generación, apropiación y aplicación de competencias laborales, Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como las Habilidades para el Desarrollo Sostenible en diversos contextos. • Fortalecimiento de ambientes de cooperación y colaboración en el aula, escuela y comunidad, a partir del desarrollo de trabajo individual, en equipo y grupal. • Integración y ejercitación de competencias y experiencias para aplicarlas, en situaciones reales o parecidas al ámbito laboral. • Aplicación de la evaluación formativa para verificar y retroalimentar el desempeño del estudiantado de forma continua, oportuna y pertinente. • Recuperación de evidencias de desempeño y producto, para verificar el logro de la competencia laboral.

FASE DE CIERRE

La fase de cierre propone la elaboración de síntesis, conclusiones y reflexiones argumentativas que, entre otros aspectos, permiten advertir los avances o resultados del aprendizaje en el estudiantado y, con ello, la situación en que se encuentran, con la posibilidad de identificar los factores que promovieron u obstaculizaron su proceso de formación.	**Consideraciones pedagógicas** • Verificar el logro de las competencias laborales, Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como las Habilidades para el Desarrollo Sostenible planteadas en el submódulo, y brindar la retroalimentación o reorientación, si la o el estudiante lo requiere o solicita. • Valorar el proceso de enseñanza, el empleo de los materiales didácticos, además de otros aspectos que considere necesarios en su labor docente. • Verificar las evidencias del estudiante y retroalimentarlo.

ESTRATEGIA DIDÁCTICA SUGERIDA

// SUBMÓDULO 1 Orienta al cliente sobre sitios y actividades turísticas de la región – 160 hrs.	
ACTIVIDAD CLAVE	**DESARROLLO DE LA COMPETENCIA**
Selecciona los sitios de interés turístico de la región a promover.	Identifica atractivos y actividades turísticas de las regiones utilizando información de fuentes confiables y actualizadas con criterios de sostenibilidad y conciencia social.
	Utiliza tecnologías de la comunicación e información para establecer contacto con proveedores de servicios en los sitios de interés turístico, de manera eficiente y responsable.
	Evalúa la calidad de los servicios turísticos con criterios de sostenibilidad y conciencia social, mediante visitas y participación en actividades, generando informes de valoración objetiva.
	Elabora un catálogo de sitios de interés turístico y servicios complementarios (restaurantes, centros comerciales, etc.) para ofrecer información integral al cliente con una postura crítica, responsabilidad y objetividad.

TRANSVERSALIDAD DEL CONOCIMIENTO	
CURRÍCULUM FUNDAMENTAL	**CURRÍCULUM AMPLIADO**
Lengua y comunicación Pensamiento matemático Conciencia histórica Cultura digital	Responsabilidad social Cuidado físico corporal

HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO	HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE
Empleabilidad y Ciudadanía activa	Economía Ecológica, Sistemas Socio-ecológicos

// SUBMÓDULO 1 Orienta al cliente sobre sitios y actividades turísticas de la región – 160 hrs.

Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
El docente presenta el módulo, competencias, normas de convivencia y evidencias de evaluación.	N/A	N/A	N/A
Dinámica de presentación y lluvia de ideas sobre experiencias turísticas previas.	N/A	N/A	N/A
Preguntas diagnósticas en plenaria: •¿Qué sitios turísticos conoces en tu región? •¿Cómo verificas la confiabilidad de la información turística? •¿Qué criterios considerarías para evaluar un servicio turístico?	Coevaluación	Cuestionario diagnóstico	N/A

// SUBMÓDULO 1 Orienta al cliente sobre sitios y actividades turísticas de la región – 160 hrs.

Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Investigación documental de atractivos turísticos regionales usando TIC, con fuentes confiables y criterios de sostenibilidad.	Heteroevaluación	Reporte de investigación / Lista de cotejo	10%
Práctica demostrativa: uso de herramientas digitales para contactar proveedores de servicios turísticos.	Autoevaluación	N/A	N/A
Práctica supervisada: elaboración de un directorio de contactos con proveedores turísticos.	Heteroevaluación	Directorio digital / Rúbrica	15%
Visita guiada a un sitio turístico para evaluación in situ de servicios y sostenibilidad.	Coevaluación	Informe de visita / Guía de observación	20%
Taller de elaboración de informes de valoración objetiva con criterios sociales y ambientales.	Heteroevaluación	Informe evaluativo / Rúbrica	15%
Diseño de un catálogo turístico que integre sitios de interés y servicios complementarios.	Autoevaluación	Borrador de catálogo / Lista de cotejo	10%

Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia / Instrumento	Ponderación
Presentación en plenaria del catálogo turístico final, con sustentación de criterios de selección y evaluación.	Coevaluación	Catálogo turístico digital o impreso / Rúbrica integral	30%
Retroalimentación grupal y autoevaluación del proceso de aprendizaje.	Autoevaluación	Reflexión escrita / Formato de autoevaluación	N/A

MARCO DE HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO

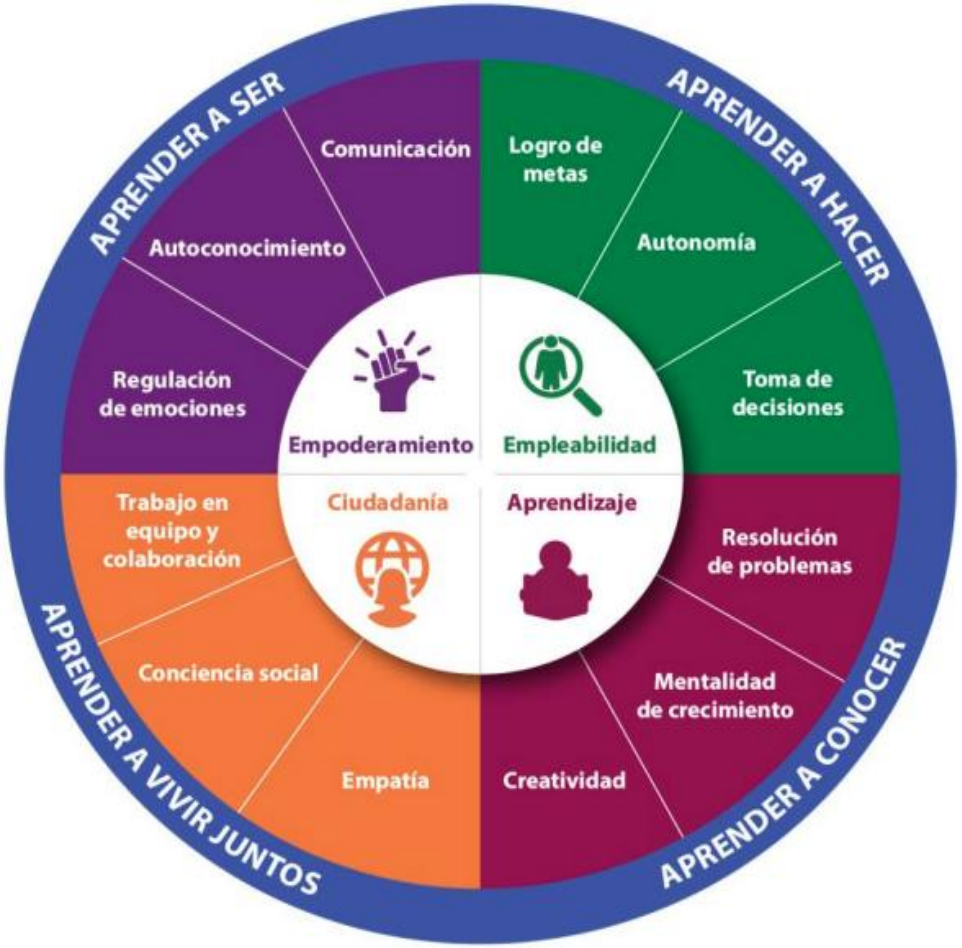
En la construcción del Marco se entrevistaron a estudiantes, egresados, docentes, instructores, directores de plantel, instituciones del sector público, cámaras empresariales y agencias internacionales. El resultado del proceso consultivo permitió contar con un marco de habilidades para la vida y el trabajo en la educación dual del tipo medio superior, sin embargo, son aplicables para toda la formación laboral, de esta manera permitirá:

- Tener un lenguaje común entre las escuelas y las empresas en cuanto a las habilidades para la vida y el trabajo a desarrollar en las y los estudiantes.

- Desarrollar contenidos curriculares, materiales didácticos y procesos de formación con un enfoque común.

La importancia que tienen las HVyT dentro del sector productivo y en la vida de las personas, se considera importante incluirlas en el currículo no solo de la Educación Dual, sino en las modalidades y opciones educativas en que se imparte la formación laboral a la que hace referencia el MCCEMS.

El marco de HVyT contiene las principales habilidades que pueden ser adaptables a las necesidades de diferentes sectores, por lo que es importante, que se puedan seleccionar aquellas que son prioritarias fortalecer en las y los jóvenes, sin perder de vista la importancia de ofrecer una formación integral que procure su bienestar físico y socioemocional.


APRENDER A SER
APRENDER A HACER
APRENDER A VIVIR JUNTOS
APRENDER A CONOCER
Comunicación
Autoconocimiento
Regulación de emociones
Logro de metas
Autonomía
Toma de decisiones
Empoderamiento
Empleabilidad
Ciudadanía
Aprendizaje
Trabajo en equipo y colaboración
Conciencia social
Empatía
Resolución de problemas
Mentalidad de crecimiento
Creatividad

Dimensión	Habilidad	Definición	Habilidades relacionadas
Empoderamiento	**Comunicación**	Capacidad para compartir significados, deseos, necesidades y preocupaciones de forma verbal, no verbal o escrita, a través del intercambio de información y comprensión común.	Autoconocimiento, empatía, colaboración y trabajo en equipo.
	Regulación de emociones	Habilidad para reconocer y regular la expresión de emociones, sentimientos e impulsos de manera efectiva.	Toma de decisiones, resolución de problemas, empatía, comunicación.
	Autoconocimiento	Conocimiento y comprensión de sí mismo, toma de conciencia sobre motivaciones, necesidades, valores, pensamientos y emociones propias; identificación de las propias fortalezas, limitaciones y potencialidades.	Autoestima, empatía, confianza, regulación de emociones, autoeficacia.
Ciudadanía activa	**Colaboración y trabajo en equipo**	Capacidad para establecer relaciones interpersonales sanas y armónicas con personas y grupos diversos, que lleven al logro de metas grupales.	Comunicación, conciencia social, empatía, regulación de emociones, asertividad, resolución de problemas.
	Conciencia social	Habilidad para adoptar la perspectiva de otras personas con antecedentes y culturas distintas; implica sentir empatía y entender formas sociales	Empatía, respeto por la diversidad, colaboración, comunicación, resolución de problemas.
	Empatía	Capacidad de comprender los sentimientos y emociones de los demás sin juzgarles, y ser capaz de experimentarlas por sí mismo.	Respeto por la diversidad, resolución de conflictos, comunicación, colaboración y trabajo en equipo.
Aprendizaje	**Creatividad**	Capacidad de generar, articular o aplicar ideas, técnicas y perspectivas innovadoras, ya sea de forma individual o colaborativa.	Resolución de problemas, manejo de emociones, toma de decisiones, autonomía.
	Resolución de problemas	Capacidad para identificar una dificultad, tomar medidas lógicas a fin de encontrar una solución deseada, así como supervisar y evaluar la implementación de tal solución.	Toma de decisiones, conciencia social, creatividad, empatía, pensamiento crítico.

Dimensión	Habilidad	Definición	Habilidades relacionadas
	Mentalidad de crecimiento	Conocimiento sobre los talentos y habilidades que son maleables y se pueden desarrollar con esfuerzo, perseverancia y práctica.	Autoconocimiento, resolución de problemas, toma de decisiones, autonomía en el trabajo, regulación de emociones.
Empleabilidad	**Toma de decisiones**	Proceso sistemático de elección entre un conjunto de alternativas, con base en criterios específicos e información disponible.	Autoconocimiento, regulación de emociones, comunicación, resolución de problemas, logro de metas.
	Logro de metas	Capacidad para establecer, planificar y trabajar para el logro de objetivos a corto y largo plazo, con criterios de éxito tangibles e intangibles. Implica organizar el trabajo, gestionar el tiempo adecuadamente y sostener la motivación, el impulso y el compromiso.	Persistencia, resolución de problemas, regulación de emociones, autoconocimiento, autonomía, propósito.
	Autonomía en el trabajo	Capacidad de aplicar aprendizaje personal (qué y cómo aprendemos) y hacer uso de la orientación para buscar continuamente el aprendizaje de nuevos conocimientos y habilidades para mejorar.	Resolución de problemas, creatividad, toma de decisiones, autoconocimiento, regulación de emociones.

HABILIDADES PARA EL DESARROLLO SOSTENIBLE
HaDeS

Ejes	Definición	Habilidades para el Desarrollo Sostenible	Acciones sugeridas para implementarse en el aula, la escuela, la comunidad y la empresa para el logro de las HDS
Nexo Agua-Energía-Alimento	Es un concepto que resalta la interdependencia y las relaciones complejas entre el agua, la energía y los alimentos. Este enfoque integral busca gestionar y entender cómo la demanda y la gestión de uno de estos recursos impacta en los otros dos. Es una herramienta conceptual que permite tomar decisiones que favorecen el acceso y disponibilidad al agua, la energía y los alimentos implicados en el desarrollo de las competencias laborales mediante la ejecución de estrategias, acciones y tareas en los espacios de aprendizaje.	1. Identifica interconexiones del Nexo con la competencia laboral para detectar áreas de oportunidad e incidir en el contexto. 2. Implementa soluciones que contribuyan a conservar el Nexo a la par del desarrollo de la competencia laboral.	• Reconoce cómo se relaciona el agua, la energía y los alimentos con su carrera técnica. • Propone ideas para mejorar procesos productivos sin dañar el ambiente o la sociedad. • Aplica soluciones sostenibles en su formación laboral y en el entorno donde se desenvuelve.
Servicios Ecosistémicos	Son todos los procesos ecológicos y servicios que los ecosistemas proveen a los seres vivos y al planeta (SEMARNAT, 2021), por lo que fungen como motor del medio ambiente y son esenciales para la vida. Existen cuatro tipos de servicios: **1. abastecimiento** (agua, alimentos, medicinas, materias primas, entre	3. Identifica los tipos de servicios ecosistémicos vinculados a su localidad o región que se relacionan con el desarrollo de la competencia laboral. 4. Incorpora soluciones basadas en la naturaleza para reducir	• Identifica servicios que la naturaleza ofrece en su región y cómo se conectan con su carrera. • Sugiere soluciones basadas en la naturaleza para cuidar el ambiente.

Ejes	Definición	Habilidades para el Desarrollo Sostenible	Acciones sugeridas para implementarse en el aula, la escuela, la comunidad y la empresa para el logro de las HDS
	otros); **2. regulación** (calidad del aire y del agua, polinización, moderación de eventos extremos, entre otros); **3. apoyo** (fotosíntesis, ciclo de nutrientes, formación del suelo, entre otros) y **4. culturales** (recreación, salud física y mental, valores espirituales y religiosos, entre otros).	compensaciones o externalidades presentes en los servicios ecosistémicos de la localidad, ciudad o región en el desarrollo de la competencia laboral. 5. Interviene en acciones que integren los servicios ambientales locales y considere las necesidades y deseos de la sociedad en el desarrollo de la competencia laboral.	• Participa en acciones que respondan a necesidades sociales y ambientales locales. • Explica cómo la producción de bienes afecta los servicios que brinda la naturaleza.
Sistemas Socio-ecológicos	Son sistemas de interdependencia entre la sociedad y la naturaleza, desde la escala local, regional y global. Se delimitan a partir de las interacciones de sus sistemas sociales y ecológicos, por lo que no hay dos iguales. Las personas son dependientes del funcionamiento de los ecosistemas y sus contribuciones al bienestar humano y al desarrollo social.	6. Delimita los sistemas a partir de las interacciones entre los componentes sociales (cultura, sociedad, economía y política) y ecológicos (naturaleza y ambiente) relacionados entre sí y la competencia laboral. 7. Diseña productos o servicios locales o regionales de uso, conservación o restauración de los ecosistemas contemplando las dimensiones social, ambiental y económica, que contribuyan a la regeneración de los ecosistemas y la resiliencia social. 8. Interviene en acciones de uso, conservación o restauración de los ecosistemas contemplando las	• Distingue cómo se conectan sociedad, cultura, economía y naturaleza en su entorno. • Diseña un producto o servicio que ayude a cuidar, regenerar o restaurar los ecosistemas. • Apoya actividades para conservar, regenerar o restaurar la naturaleza en su comunidad.

Ejes	Definición	Habilidades para el Desarrollo Sostenible	Acciones sugeridas para implementarse en el aula, la escuela, la comunidad y la empresa para el logro de las HDS
		dimensiones social, ambiental y económica, durante el desarrollo de la competencia laboral.	
Economía Ecológica	La Economía ecológica estudia las relaciones entre los sistemas económicos y los sistemas ecológicos (sociedad-ecosistema). Busca el uso de sistemas menos contaminantes a los actuales en distintos sectores, así como una correcta gestión de los recursos, teniendo en cuenta la capacidad de carga de los territorios. Es un concepto que permite tomar decisiones que favorecen el análisis de la interdependencia e interrelaciones entre la forma cómo los humanos subsisten y satisfacen sus necesidades y deseos, y las relaciones entre seres vivos con sus ambientes orgánicos e inorgánicos.	9. Identifica las interrelaciones entre los servicios ecosistémicos y la producción de bienes y servicios definiendo las sinergias y/o compensaciones presentes. 10. Analiza las cadenas de suministro y de valor, desde una perspectiva de interdependencia y circular con el medio ambiente. 11. Interpreta el desarrollo/actividad económica como parte de un proceso al interior de la gestión ambiental. 12. Realiza acciones para el cuidado, conservación o restauración del capital natural asociado con la comunidad y la competencia laboral.	• Identifica el impacto ambiental de la producción de bienes y servicios en el contexto. • Identifica cadenas de producción considerando el cuidado ambiental y el reciclaje. • Comprende cómo la economía depende del ambiente y que las personas forman parte de la naturaleza, en donde las sociedades son consideradas organismos vivos y parte del capital natural a cuidar, conservar y restaurar. • Diseña acciones para conservar, regenerar o restaurar los socioecosistemas con participación de la comunidad.

EDUCACIÓN

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Subsecretaría de Educación Media Superior

Coordinación Sectorial Académica

Enero, 2026