Programa de Estudios de la Carrera Técnica



Fuente: META AI (febrero 2024)

Gastronomía

Modalidad escolarizada
Opción presencial
Modelo Educativo: Nueva Escuela Mexicana

GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO
ESTADO DE MÉXICO ¡El poder de servir!
EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN, CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN

Directorio

Carlos Alberto Salgado Treviño
Subsecretario de Educación Media Superior

Simón Mondragón Bernal
Director General de Educación Media Superior

Horacio Muñoz Durán
Director General de Fortalecimiento Académico de Educación Media Superior

Carlos Ortiz Naranjo
Director de Bachillerato Tecnológico

María Guadalupe Flores Salazar
Encargada del Despacho de la Dirección de Desarrollo Curricular

Participantes en la elaboración del programa

Eugenia María Ramírez Zaragoza.

Josué Daniel Jiménez Silva.

Karen Castro Castro.

Nancy Cervantes Rodríguez.

Pedro Sánchez Flores.

Víctor Hugo Salas Sánchez.

Índice

Presentación

1. Generalidades del Bachillerato Tecnológico

1.1. Modelos Educativo

1.2. Enfoque Pedagógico

1.3. Objetivo del Bachillerato Tecnológico

1.4. Perspectiva de la formación del Bachillerato Tecnológico en el Estado de México

1.5. Estructura curricular del Bachillerato Tecnológico

1.5.1. Estructura curricular de la Carrera Técnica en Gastronomía

1.6. Interrelación entre componentes de formación

1.7. Actividades Logradas de las competencias laborales extendidas (ALCLE)

1.8. Trayectoria INCUBAT

2. Descripción general de la carrera técnica

2.1. Justificación de la carrera

2.2. Competencia de la carrera técnica

2.3. Perfil de ingreso

2.4. Perfil de egreso

2.4.1. Perfil de la formación laboral

2.5. Relación de Módulos, cargas horarias y sitios de inserción por módulo

2.6. Mapa de competencias laborales extendidas

2.7. Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT)

2.8. Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible (CoCEDS)

2.9. Perfil docente en EMS

2.10. Perfil docente por Módulo

3. Nodos productivos del Estado de México

4. Cambios principales en los programas de estudio

5. Módulos que integran la carrera

Módulo I Identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos.

Módulo II Aplica las técnicas de cocina en la planeación de menús y costos.

Módulo III Practica la cocina internacional y vegetariana.

Módulo IV Practica la panadería y repostería y organiza eventos.

Módulo V Determina las competencias profesionales a través de la estadía.

6. Recursos Didácticos de la Carrera

7. Consideraciones para desarrollar los módulos en la formación laboral

7.1. Lineamientos metodológicos para la elaboración de estrategias didácticas de los submódulos

7.2. Estrategia didáctica sugerida

7.3. Consideraciones para el Desarrollo de los Programas Complementarios de la Formación Tecnológica (INCUBAT-ALCLE)

8. Referencias

Presentación

La presente propuesta curricular se enmarca en los lineamientos de la Nueva Escuela Mexicana (NEM), cuyo objetivo principal es garantizar que todos los estudiantes reciban una educación de excelencia, inclusiva, pluricultural, colaborativa y equitativa a lo largo de su trayectoria formativa. Este enfoque busca formar estudiantes con una orientación integral y humanista, promoviendo una relación activa y constructiva con la comunidad a la que pertenecen. La NEM fomenta el diálogo y el trabajo colaborativo entre los miembros de la comunidad educativa, asegurando coherencia y continuidad pedagógica desde los 0 hasta los 23 años, y reconociendo la educación como el principal motor de la transformación y el desarrollo social (SEP, 2023).
En este contexto, la formación del Técnico Profesional en Gastronomía para los Bachilleratos Tecnológicos del Estado de México responde a los desafíos y necesidades de una educación integral en un mundo cada vez más cambiante y globalizado. La propuesta curricular está alineada con las tendencias internacionales, nacionales y estatales, basándose en los principios de gradualidad, coherencia, profundidad y cobertura.

Este programa de estudios es un documento fundamental que orientará al personal docente y a otros actores educativos en la planificación de cada sesión de trabajo. Contiene la programación y el ordenamiento académico y metodológico sugerido para cada Unidad de Aprendizaje Curricular (UAC), estableciendo resultados de aprendizaje, actividades clave de la competencia laboral, desarrollos de la competencia, estrategias de evaluación del aprendizaje, estrategias didácticas, recursos didácticos, instrumentos y criterios de evaluación, así como el uso de Tecnologías de la Información. También incluye recursos bibliográficos, el perfil de ingreso y egreso, además de los procesos académicos necesarios para el trabajo intra, inter, multi y transdisciplinario entre las UAC del plan de estudio (SEP, 2023).

Como se sabe, este se inserta dentro de la formación laboral, regulada por el Marco Curricular Común de la Educación Media Superior (MCCEMS), definiéndola como el desarrollo de competencias laborales extendidas necesarias para el desempeño en el sector social y productivo. Esta formación tiene como objetivo desarrollar en los estudiantes competencias que les permitan aplicar conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores con responsabilidad y autonomía en contextos específicos del desarrollo personal, académico, social y profesional a lo largo de su vida.

El currículo laboral centra su acción educativa en el desarrollo integral de los adolescentes y jóvenes, formando estudiantes capaces de conducir su vida con bienestar y satisfacción, conscientes de los problemas sociales, económicos y políticos que afectan al país, y comprometidos con la democracia participativa y la solución de problemáticas sociales. Además, el enfoque se desarrolla por competencias, vinculándose a escenarios cercanos a los laborales y sociales, utilizando TICCAD, métodos, estrategias, técnicas, recursos, materiales didácticos, actividades y prácticas que capaciten a los estudiantes para integrarse en la sociedad como ciudadanos y trabajadores.

Por lo tanto, el presente programa de estudio basado en competencias está diseñado para responder a las necesidades del sector productivo, organizándose a partir de competencias laborales requeridas y valoradas, fomentando un aprendizaje pertinente, inclusivo, continuo y práctico, con sistemas de evaluación y reconocimiento que mejoren la empleabilidad, promoviendo la equidad y el desarrollo sostenible en el ámbito laboral.

Con esta carrera, se busca formar técnicos profesionales actualizados y capacitados para garantizar el derecho a una educación de excelencia, proporcionando servicios eficaces, eficientes, equitativos, inclusivos, integrados, centrados en las personas, seguros, oportunos y legales. Estas competencias permitirán a los futuros técnicos adaptarse a las demandas cambiantes, asumir nuevas responsabilidades y fortalecer su formación profesional.

La Carrera de Técnico en Gastronomía está orientada a la formación de profesionistas con valores, habilidades digitales, socio emocionales, científicas y tecnológicas, para desarrollar técnicas culinarias . atendiendo necesidades gastronómicas de la sociedad y de empresas dedicadas a este sector generando emprendimientos competitivos, sustentables e innovadores. Para esto es necesario tener profesionales que puedan planificar y crear proyectos que den a conocer aquellos patrimonios que son identidad culinaria.

1. Generalidades del Bachillerato Tecnológico

1. Generalidades del Bachillerato Tecnológico

El Bachillerato Tecnológico en el Estado de México tiene sus raíces en la creación del Instituto Científico y Literario en 1827, una institución fundamental para el desarrollo educativo de la región. Con el tiempo, esta semilla dio lugar a diversas instituciones de formación técnica, como la Escuela de Artes y Oficios en 1889. Sin embargo, fue a partir de 1975, con la creación del Departamento de Educación Técnica, cuando comenzó a formalizarse la educación en áreas como la agropecuaria, forestal e industrial, iniciando así un proceso de especialización en la formación técnica. En 1980, la instauración de los primeros Centros de Bachillerato Tecnológico Industrial y Agropecuario fortaleció aún más la educación técnica en el Estado de México. Posteriormente, en las décadas de los 90 y 2000, la implementación del Modelo Curricular Basado en Competencias, junto con la fundación de nuevas instituciones, consolidó la oferta educativa de calidad en el nivel medio superior. La reestructuración de la Secretaría de Educación en 2021 marcó un hito en la modernización del Bachillerato Tecnológico, adaptando su estructura a las necesidades del sector productivo y los avances tecnológicos.

Este modelo educativo no solo se enfoca en el desarrollo de competencias cognitivas, sino que también pone un énfasis fundamental en la formación integral de los estudiantes. El Bachillerato Tecnológico promueve valores como el pensamiento crítico, la autonomía y la capacidad de colaboración, elementos que están alineados con los principios de la Nueva Escuela Mexicana (NEM). Esta propuesta educativa tiene como objetivo transformar el Sistema Educativo Mexicano a través de un enfoque crítico, humanista y comunitario, preparando a los estudiantes para convertirse en ciudadanos responsables con valores éticos y democráticos. En este sentido, la formación técnica va más allá de la adquisición de conocimientos específicos: también promueve el autoconocimiento, el respeto por el entorno y la convivencia armónica, aspectos clave para una convivencia social efectiva.

En cuanto al enfoque pedagógico, el Bachillerato Tecnológico se adapta a las demandas del siglo XXI al promover un aprendizaje activo, colaborativo y autónomo, en el cual los estudiantes son los protagonistas de su propio proceso de formación. Utilizando metodologías innovadoras y tecnologías de vanguardia, se crea un ambiente de aprendizaje dinámico y reflexivo que facilita tanto el desarrollo de habilidades técnicas como sociales. Este enfoque no solo responde a las necesidades del mercado laboral, sino que también tiene un impacto significativo en el desarrollo personal y social de los estudiantes, preparándolos para enfrentar los desafíos profesionales y comunitarios que el futuro les depara.

El objetivo fundamental del Bachillerato Tecnológico es ofrecer una formación integral que permita a los estudiantes tanto ingresar al mercado laboral como continuar con sus estudios superiores. Esta formación se basa en la competencia laboral, brindando a los jóvenes las herramientas necesarias para desenvolverse de manera autónoma y responsable en sus áreas de especialización. Además de la sólida preparación técnica y académica, se promueve el desarrollo de competencias socioemocionales y valores que fomentan la contribución al bienestar social y económico de las comunidades en las que viven.

En la actualidad, las perspectivas del Bachillerato Tecnológico en el Estado de México se orientan hacia la universalización de la educación media superior, lo que implica no solo ampliar la cobertura educativa, sino también responder a la diversidad social, cultural y geográfica de la región. Con presencia en 94 municipios, los Centros de Bachillerato Tecnológico han logrado expandir su oferta educativa, adaptándose a las necesidades de las comunidades más marginadas y atendiendo a grupos vulnerables, como los pueblos originarios. De esta manera, la formación tecnológica en el Estado de México no solo proporciona una educación técnica de calidad, sino que también se convierte en un motor para el desarrollo social, cultural y económico de la región, promoviendo la equidad, la interculturalidad y la integración comunitaria.

Este enfoque integral hace del Bachillerato Tecnológico una herramienta clave para enfrentar los desafíos del futuro, formando a los jóvenes no solo con los conocimientos técnicos necesarios para el mercado laboral, sino también con las habilidades y valores que contribuirán al bienestar de sus comunidades y al desarrollo de la sociedad en su conjunto. La educación en este nivel se ha convertido en un factor fundamental para construir una sociedad más equitativa y cohesionada, en la que cada estudiante pueda desempeñar un papel activo y responsable en su entorno.

1.1 Modelo Educativo

La educación que recibe hoy la juventud mexicana es fundamental para su futuro y el de sus comunidades. Para responder a la necesidad de transformar el Sistema Educativo Mexicano, la Secretaría de Educación Pública (SEP) ha implementado la NEM, establecida mediante una reforma constitucional y una modificación a la Ley General de Educación en 2019. La NEM tiene el objetivo de proporcionar una educación de excelencia, con un enfoque crítico, humanista y comunitario, que prepare a los estudiantes para convertirse en ciudadanos con una visión integral.

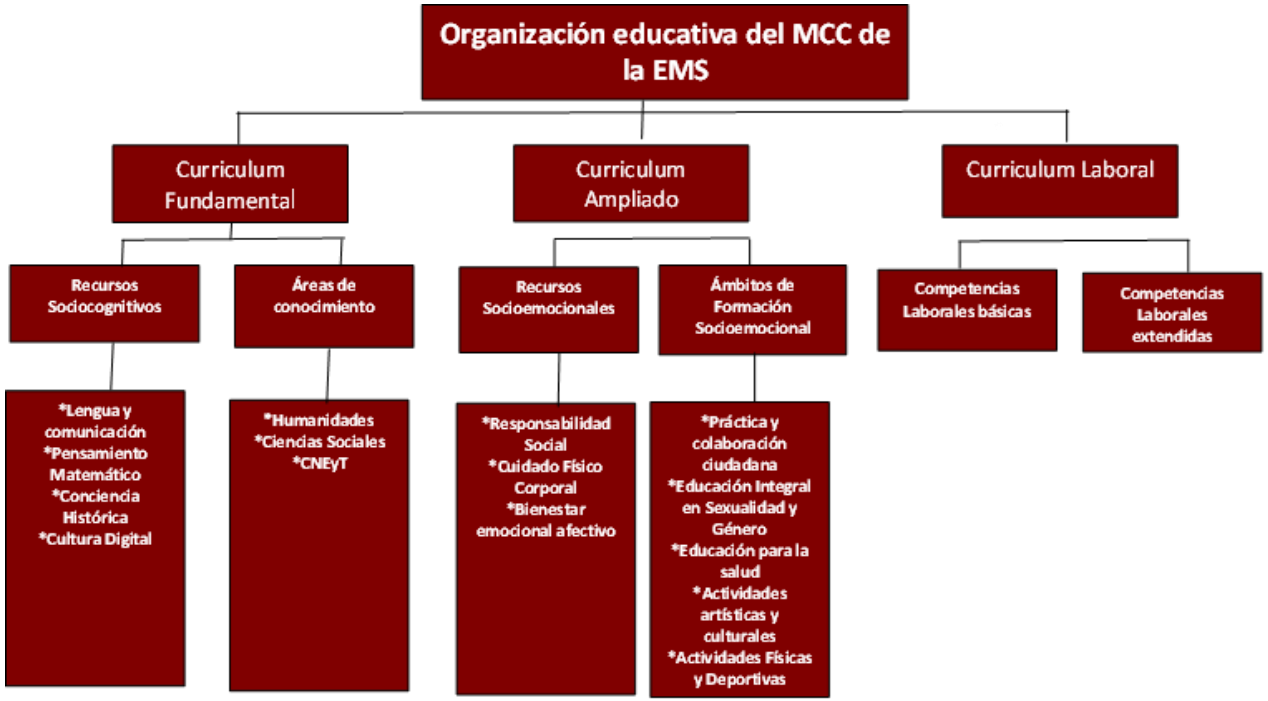
Este modelo educativo no se limita a la adquisición de conocimientos y habilidades cognitivas, sino que se enfoca en el desarrollo personal y social de las y los estudiantes. Busca que los jóvenes se conozcan, cuiden y valoren a sí mismos; aprendan a pensar críticamente y a dialogar; adquieran valores éticos y democráticos; y colaboren e integren en su comunidad para lograr la transformación social. Así, la NEM pretende formar ciudadanos autónomos, con un sentido humano y crítico, capaces de construir su futuro en sociedad.

La NEM surge para abordar los problemas del sistema educativo tradicional, que a menudo reproduce y profundiza desigualdades sociales y académicas. La acumulación de conocimientos no siempre se traduce en movilidad social o en una mejora en las condiciones de vida. Además, la educación ha sido históricamente vista como una competencia individualista, generando aislamiento y desequilibrios socioemocionales. La NEM busca superar estos problemas mediante una educación que valore la diversidad y el contexto de cada estudiante, y que integre a la familia y la comunidad en el proceso educativo.

Asimismo, la NEM busca el desarrollo de trayectorias educativas coherentes desde la educación básica hasta la superior, asegurando un proceso formativo integral y progresivo para los estudiantes. Entre los principios fundamentales que promueve la NEM se encuentran la identidad con México, la responsabilidad ciudadana y social, la honestidad, la participación en la transformación social, el respeto a la dignidad humana, la interculturalidad, la cultura de la paz y el respeto por el medio ambiente.

La NEM también introduce un nuevo enfoque pedagógico, donde los contenidos educativos se conectan con la realidad del estudiante. Se fomenta la curiosidad y la reflexión crítica, y se trabaja en proyectos que tengan relevancia personal y comunitaria. La evaluación formativa se utiliza para mejorar el aprendizaje, alejándose de la mera promoción o castigo.

Para lograr estos objetivos, la NEM prioriza revalorizar al magisterio, mejorar la infraestructura escolar, promover la gobernanza participativa y asegurar que los objetivos de aprendizaje y estrategias didácticas se adapten a las necesidades de los estudiantes. La implementación de la NEM se basa en un proceso participativo y gradual, facilitado por el Programa Aula, Escuela y Comunidad (PAEC). Este Plan de Estudios facilita la integración de la escuela con su comunidad y promueve proyectos escolares comunitarios (PEC) que conectan los aprendizajes con las realidades locales, favoreciendo un trabajo multidisciplinario y colaborativo (SEP, 2023).



1.2 Enfoque Pedagógico

El enfoque educativo tradicional, conocido por su estructura jerárquica, prescriptiva y dependiente de métodos memorísticos, ha sido superado por las actuales necesidades educativas. En su lugar, se ha creado un nuevo modelo educativo que reorganiza los elementos del sistema educativo nacional, permitiendo a las y los estudiantes adquirir los aprendizajes esenciales para el siglo XXI y formarse de manera integral, en concordancia con el Artículo 3° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

De acuerdo con la Secretaría de Educación Pública, es un proyecto educativo con enfoque crítico, humanista y comunitario para formar estudiantes con una visión integral, es decir, educar no solo para adquirir conocimientos y habilidades cognitivas sino también para:

1) conocerse, cuidarse y valorarse a sí mismos;
2) aprender acerca de cómo pensar y no en qué pensar;
3) ejercer el diálogo como base para relacionarse y convivir con los demás;
4) adquirir valores éticos y democráticos; y
5) colaborar e integrarse en comunidad para lograr la transformación social.

Es decir, con la NEM se desea formar personas capaces de conducirse como ciudadanos autónomos, con sentido humano y crítico para construir su propio futuro en sociedad. (SEP, 2022).

Para alcanzar estos objetivos, la NEM pone énfasis en varios aspectos clave. Primero, es crucial que las y los estudiantes desarrollen un conocimiento profundo de sí mismos, aprendan a cuidarse y valorarse. Este autoconocimiento es esencial para su desarrollo integral y bienestar personal, especialmente en la carrera Técnica en Gastronomía, donde el autocuidado es fundamental debido a las demandas físicas, emocionales y ambientales de su trabajo.

Además, en el ámbito educativo, es fundamental que el estudiantado desarrolle su comprensión del mundo al reflexionar sobre sus experiencias. El aprendizaje constructivista se vincula con enfoques pedagógicos que fomentan la participación, el aprendizaje efectivo, significativo, constructivo y basado en la práctica.

Esta teoría pedagógica plantea que el aprendizaje es un proceso activo en el que las y los estudiantes construyen su propio conocimiento a través de la interacción con su entorno y la reflexión sobre sus vivencias. Desde esta perspectiva, no son simples receptores de información, sino agentes activos en la construcción de su aprendizaje. El rol del docente, por lo tanto, no se limita a transmitir conocimientos, sino a facilitar este proceso, creando entornos de aprendizaje donde los estudiantes puedan explorar, cuestionar y desarrollar su propio entendimiento. (SEP, 2024).

La educación en la NEM se enfoca en enseñar al estudiantado a pensar de manera crítica y reflexiva, en lugar de solo memorizar información. Esta habilidad les permitirá analizar su entorno, tomar decisiones éticas en situaciones de la vida cotidiana y del cuidado del medio ambiente. El diálogo es también un componente esencial para la convivencia pacífica y efectiva en el entorno educativo. Las y los estudiantes deben aprender a comunicarse y relacionarse con los demás de manera constructiva y respetuosa, habilidades cruciales en el ámbito profesional.

Para desarrollar la formación laboral, se basan en los principios de la NEM y el humanismo, los cuales se integran de manera vertical y horizontal en toda la estructura organizacional del MCCEMS. Junto con el enfoque en competencias, estos principios orientan la labor docente en el aula, la escuela y la comunidad, utilizando métodos y estrategias pedagógicas con perspectiva incluyente y de género. Esto promueve el pensamiento crítico y reflexivo, la resolución de problemas, la innovación, la aplicación del conocimiento, una mentalidad de crecimiento, y la toma de decisiones fundamentadas en el conocimiento y la experiencia. Además, se fomenta la creatividad, el logro de metas, la autonomía y, sobre todo, una actitud colaborativa y empática. Todo esto facilita en los estudiantes la regulación de emociones, la comunicación, el autoconocimiento y la conciencia social, vinculando las competencias laborales con el bienestar integral de las personas (SEP,2023).

Los contenidos curriculares se integran a la formación laboral desde una perspectiva sistémica, permitiendo conectar los conocimientos, aprendizajes y experiencias adquiridos con la resolución de problemas reales abordados en el Currículum Fundamental, Ampliado y Laboral. Esta integración exige un cambio de paradigma, pasando de una visión de las UAC como contenidos aislados a una práctica pedagógica que fomente la interdisciplinariedad y la transdisciplinariedad (SEP, 2023).

Además, adquirir valores éticos y democráticos es fundamental para formar técnicos profesionales comprometidos con la justicia, la equidad y la democracia, estos guiarán su práctica profesional. La educación debe fomentar la integración y colaboración en la comunidad, promoviendo la transformación social y el desarrollo sostenible.

La NEM reconoce que la educación debe ser inclusiva y adaptada a las características individuales de cada estudiante, evitando la exclusión y la desvalorización injusta. Además, destaca que la escuela no es el único espacio de aprendizaje; la familia y la comunidad también son esenciales, aportando saberes y valores que complementan y enriquecen lo aprendido en la escuela.

Para ello, la educación debe ser un esfuerzo conjunto de la comunidad, familias, empresas, instituciones culturales, deportivas, sindicatos y gobiernos locales, deben participar activamente en el proceso educativo. Esta colaboración es crucial para lograr un impacto significativo en los aprendizajes y la transformación social. La NEM busca formar personas con pensamiento crítico, autoconocimiento y capacidad de relacionarse pacíficamente con los demás. El diálogo y la argumentación son herramientas esenciales para el entendimiento y la convivencia. La educación debe ayudar a las y los estudiantes a comprender su contexto social, histórico y cultural, permitiéndoles construir su futuro de manera informada y responsable.

El personal docente es fundamental en el proceso educativo. La NEM reconoce su profesionalismo, autonomía didáctica y su papel clave en la contextualización de la enseñanza. Las y los maestros deben estar en constante formación y colaboración con la comunidad para innovar y mejorar sus prácticas educativas. La enseñanza debe estar vinculada a la realidad de los estudiantes. El aprendizaje situado, que conecta los contenidos educativos con el contexto y experiencias de las y los estudiantes, es esencial. Los y las docentes deben generar experiencias de aprendizaje significativas, promover la reflexión crítica y utilizar la evaluación formativa como una herramienta de mejora continua.

Con la NEM surge el Programa Aula Escuela Comunidad (PAEC) en su segunda edición 2024, misma que dicta lo siguiente:

> "Según el Anexo del Acuerdo número 09/08/23 por el que se establece y regula el Marco Curricular Común de la Educación Media Superior(MCCEMS), el Programa Aula, Escuela y Comunidad (PAEC) es una estrategia para articular a las y los actores participantes en la construcción de los aprendizajes significativos y contextualizados del estudiantado de educación media superior con base en el programa de estudios y necesidades o problemáticas de la comunidad, mediante el desarrollo de Proyectos Escolares Comunitarios (PEC) en los que se verá reflejada la participación coordinada de agentes de distintos ambientes de aprendizaje, teniendo como referente la autonomía en la didáctica para el
> abordaje transversal de las progresiones de las Unidades de Aprendizaje Curricular (UAC) correspondientes a los Recursos Sociocognitivos, Áreas de Conocimiento, Recursos y Ámbitos de Formación Socioemocional, y la participación del estudiantado como potenciales agentes de transformación social en sus comunidades.
>
> El PAEC tiene el objetivo de lograr que los planteles se transformen en escuelas abiertas y orientadoras, de esta forma el esfuerzo coordinado entre la escuela y la comunidad promoverá, a corto plazo, un aprendizaje contextualizado y significativo en el estudiantado de educación media superior, y a largo plazo favorecerá una nueva cultura educativa basada en el trabajo colaborativo y la integración de un conjunto social articulado desde el aula, la escuela y la comunidad, logrando así, la transformación propuesta en la Nueva Escuela Mexicana (NEM)".

Finalmente, la NEM busca garantizar la continuidad y coherencia en la formación de los estudiantes desde la educación básica hasta la superior. Esto incluye la definición de perfiles de ingreso y egreso pertinentes, asegurando un desarrollo integral y progresivo en cada etapa educativa. El enfoque pedagógico para la carrera Técnica en Gastronomía de los bachilleratos tecnológicos del Estado de México, alineado con la Nueva Escuela Mexicana, busca ofrecer una educación integral que aborde tanto las competencias laborales necesarias como el desarrollo de habilidades socioemocionales y valores. Este enfoque prepara a las y los estudiantes para enfrentar los desafíos del siglo XXI en un entorno globalizado, con un énfasis en la equidad, la justicia y la colaboración comunitaria.

Desarrollar en los estudiantes disciplinas, conocimientos, habilidades, técnicas y metodologías que le permitan desarrollarse en el ámbito laboral y educativo inmersos en el área gastronómica, como líderes innovadores y creadores de productos y servicios que satisfagan las problemáticas sociales, de salud, medioambientales, políticas y económicas actuales. A través de actividades clave de la competencia, programas, trabajos, prácticas y proyectos y docentes que cuenten con conocimientos del área.

1.3 Objetivo del Bachillerato Tecnológico

Objetivo

Impartir una formación técnica integral de tipo Medio Superior, la cual permite a las y los estudiantes el ingreso a la Educación Superior y/o la incorporación al sector productivo, ofertando carreras técnicas acordes a las distintas regiones y contextos de la entidad.

Misión

Los Centros de Bachillerato Tecnológico del Estado de México, ofrecen una formación integral para la incorporación de las y los estudiantes a la vida laboral y/o acceder a estudios superiores, además de la participación en la toma de decisiones para mejorar su calidad de vida y el bienestar comunitario.

Visión

Los Centros de Bachillerato Tecnológico del Estado de México, son reconocidos como instituciones de calidad que contribuyen al desarrollo humano y al progreso estatal; sustentándose en los principios de identidad, honestidad, equidad, cultura de la paz, responsabilidad ciudadana, interculturalidad y respeto por la naturaleza; entre las y los participantes del proceso educativo.

1.4 Perspectivas de la formación del Bachillerato Tecnológico del Estado de México

Los Centros de Bachillerato Tecnológico en el Estado de México tienen una destacada presencia en 94 municipios, ofreciendo un total de 205 servicios educativos distribuidos en diferentes turnos. Esta oferta educativa se organiza según las áreas de Biotecnología, Salud, Industria y Servicios, adaptándose a las necesidades y demandas del mercado laboral, y garantizando a los jóvenes una formación técnica de calidad. En los últimos años, la cobertura educativa ha experimentado un crecimiento considerable, contribuyendo así a la universalización de la educación media superior. Este aumento ha permitido una mayor inclusión, fomentando las oportunidades de acceso, permanencia y culminación de los estudios en este nivel.

La distribución de los Centros de Bachillerato Tecnológico en el Estado de México refleja la multiculturalidad y diversidad social de la entidad. Estos centros se encuentran ubicados en municipios con distintos niveles de marginación, lo que representa tanto un desafío como una oportunidad para garantizar la equidad en el acceso a la educación. A través de políticas educativas enfocadas en reducir la desigualdad, se han establecido dieciséis planteles en regiones de alto y medio índice de marginación, ofreciendo así oportunidades de educación a comunidades que, de otro modo, podrían verse limitadas en su acceso a formación técnica. Además, se ha respondido de manera efectiva a la creciente demanda de servicios educativos en áreas con alta densidad poblacional, lo que ha permitido una distribución más equitativa de los recursos educativos.

Un aspecto fundamental de los Centros de Bachillerato Tecnológico es su compromiso con la interculturalidad, atendiendo a grupos vulnerables, en particular a los pueblos originarios. De acuerdo con la Cédula de Identificación Lingüística aplicada a los estudiantes de nuevo ingreso en el ciclo escolar 2022-2023 un porcentaje significativo de los estudiantes habla alguna lengua indígena, destacando lenguas como el Mazahua, Náhuatl y Otomí, que se concentran principalmente en la Zona Norte del Estado de México. Esto ha llevado a los centros educativos a implementar enfoques pedagógicos inclusivos que respeten y valoren las lenguas y tradiciones de estos pueblos, garantizando que los estudiantes puedan continuar su formación académica sin perder su identidad cultural.

La cobertura educativa de los Centros de Bachillerato Tecnológico se ve favorecida por los constantes cambios en las dinámicas sociales, económicas, políticas y culturales de la población del Estado de México. Esta evolución no solo responde a las necesidades emergentes, sino que también facilita la vinculación de los estudiantes con escenarios idóneos para su desarrollo profesional dentro del mismo territorio estatal. El impacto de esta cobertura se refleja en la constante dinámica de la matrícula escolar a lo largo de los diferentes ciclos, lo que demuestra que los Centros de Bachillerato Tecnológico siguen siendo un pilar fundamental en la formación de los jóvenes y en el desarrollo de la región. A través de esta continua adaptación a las realidades cambiantes del entorno, los Centros de Bachillerato Tecnológico en el Estado de México no solo brindan formación técnica de alta calidad, sino que también fomentan la equidad, la inclusión y el respeto por la diversidad, garantizando que todos los estudiantes, independientemente de su origen, tengan acceso a las oportunidades educativas que les permitirán desarrollar su potencial y contribuir al progreso de sus comunidades y de la región en su conjunto.

COBERTURA DE LOS CENTROS DE BACHILLERATO TECNOLÓGICO

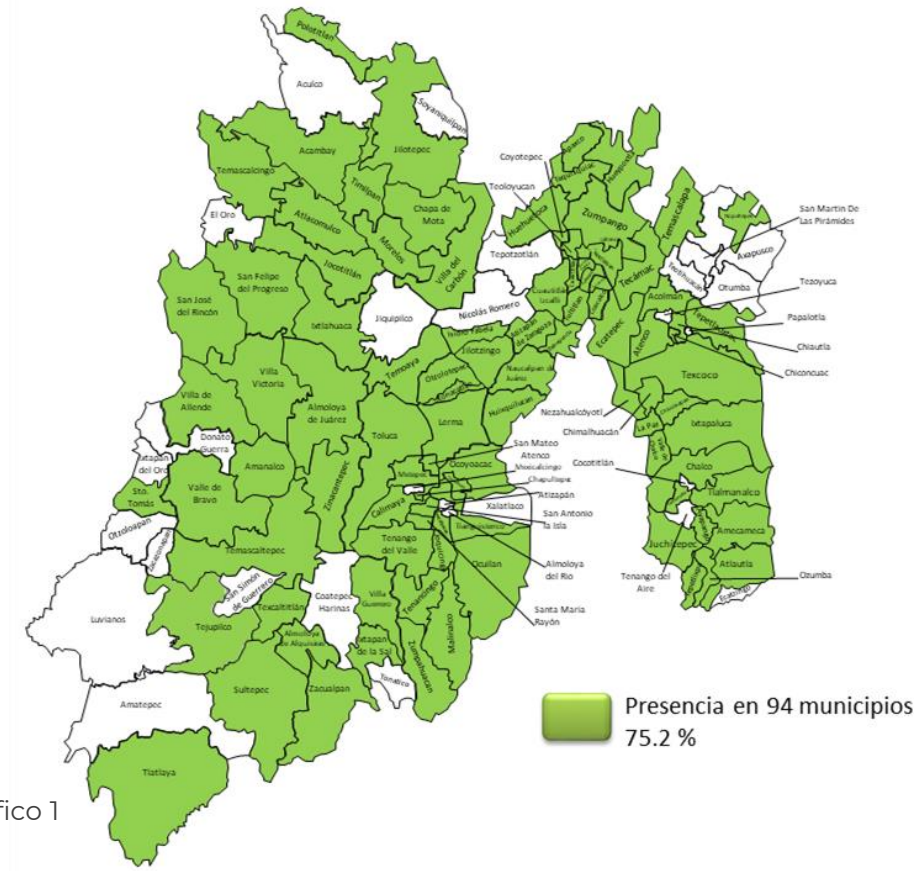


Gráfico 1

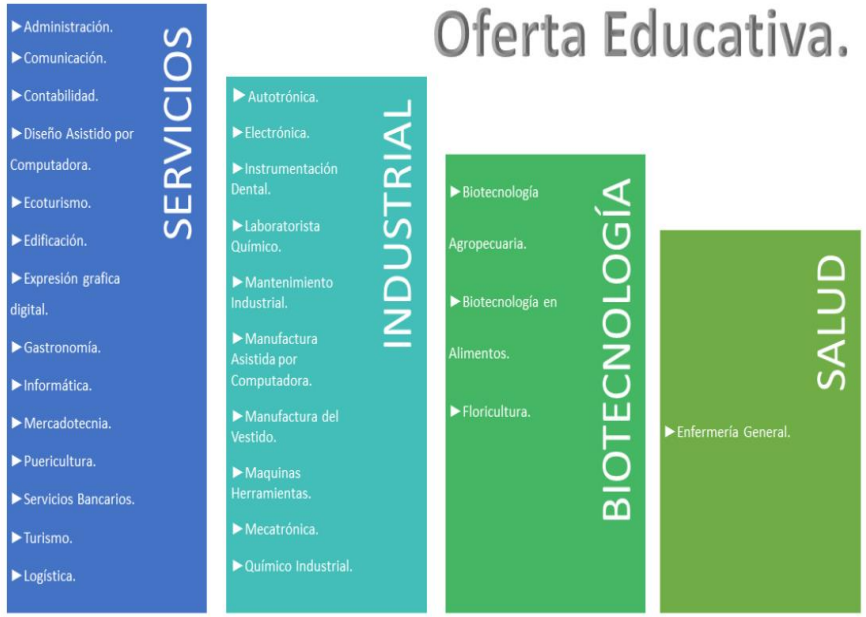


Gráfico 2

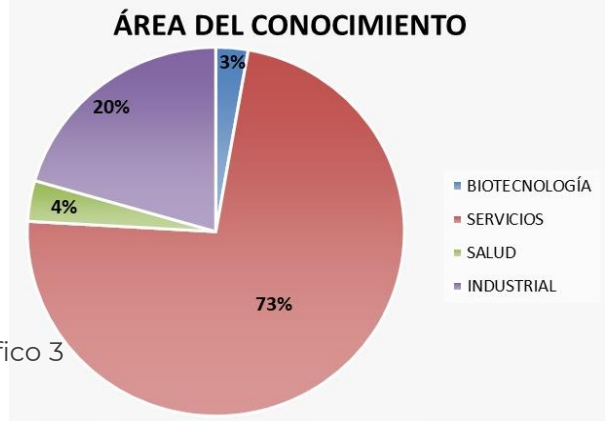


Gráfico 3

Gráfico 1: Cobertura por municipios
Gráfico 2: Oferta educativa
Gráfico 3: Relación de matrícula con oferta educativa

*Datos de la Dirección de Bachillerato Tecnológico

COBERTURA EDUCATIVA DE LOS CENTROS DE BACHILLERATO TECNOLOGICO DE ACUERDO AL ÍNDICE DE MARGINACIÓN EN EL ESTADO DE MÉXICO

ZONA	REGIÓN	INDICE DE MARGINACIÓN					POBLACIÓN	NO. MUNICIPIOS	ATENDIDOS	No. CCT
		MUY BAJO	BAJO	MEDIO	ALTO	MEDIA*				
1. ORIENTE	1 CHALCO	8	4			MUY BAJO	674,471	12	9	16
	2 IXTAPALUCA	3				MUY BAJO	1,238,030	3	3	5
	3 TEXCOCO	9				MUY BAJO	1,401,201	9	7	17
	4 NEZAHUALCÓYOTL	1				MUY BAJO	1,077,208	1	1	3
2. NORORIENTE	5 ECATEPEC	1				MUY BAJO	1,645,352	1	1	2
	6 TECÁMAC	6	2			MUY BAJO	926,102	8	4	15
	7 ZUMPANGO	8				MUY BAJO	771,883	8	7	21
	8 TULTITLÁN	8				MUY BAJO	1,307,679	8	7	14
3.CENTRO	9 TLALNEPANTLA	3				MUY BAJO	1,751,039	3	2	4
	15 NAUCALPAN	2				MUY BAJO	1,119,399	2	2	4
4. NORTE	11 JILOTEPEC		5	4	1	BAJO	433,344		8	12
	12 IXTLAHUACA		5		3	BAJO	805,752	8	6	15
5. VALLE DE TOLUCA	10 NICOLAS ROMERO	4	2			MUY BAJO	711,589	6	4	6
	14 TOLUCA	7	1			MUY BAJO	1,723,782	8	6	28
	16 LERMA	9				MUY BAJO	457,751	9	7	11
6. SUR	13 VALLE DE BRAVO	1	2	3	3	MEDIO/ALTO	237,194	9	5	7
	19 TEJUPILCO			2	2	MEDIO/ALTO	165,110	4	2	3
7. SURESTE	17 TENANCINGO	3	5	2	1	BAJO	467,358	11	9	16
	18 SULTEPEC			3	2	MEDIO	78,174	5	4	6
							TOTAL	115	94	205

*INDICE DE MARGINACIÓN: INDICA LA MEDIA POR REGIÓN

*CONAPO. (2020). Índices de Marginación.

***Elaboración de la Dirección de Bachillerato Tecnológico**

1.5 Estructura Curricular del Bachillerato Tecnológico

DIRECCIÓN GENERAL DE FORTALECIMIENTO ACADÉMICO DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
DIRECCIÓN DE DESARROLLO CURRICULAR
ESTRUCTURA CURRICULAR DE BACHILLERATO CON CARRERA TÉCNICA 2024

Recursos, áreas o competencias laborales		Primer semestre	Segundo semestre	Tercer semestre	Cuarto semestre	Quinto semestre	Sexto semestre	Total de horas	Total de créditos
Recursos Sociocognitivos	Lengua y comunicación	Lengua y comunicación I (3 hrs.) 6 cr.	Lengua y comunicación II (3 hrs.) 6 cr.	Lengua y comunicación III (3 hrs.) 6 cr.				9 hrs .	18 cr.
		Inglés I (3 hrs.) 6 cr.	Inglés II (3 hrs.) 6 cr.	Inglés III (3 hrs.) 6 cr.	Inglés IV (3 hrs.) 6 cr.	Inglés V (5 hrs.) 10 cr.		17 hrs.	34 cr.
	Pensamiento matemático	Pensamiento matemático I (4 hrs.) 8 cr.	Pensamiento matemático II (4 hrs.) 8 cr.	Pensamiento matemático III (4 hrs.) 8 cr.	Temas selectos de matemáticas I (4 hrs.) 8 cr.	Temas selectos de matemáticas II (5 hrs.) 10 cr.	Temas selectos de matemáticas III (5 hrs.) 10 cr.	26 hrs.	52 cr.
	Conciencia histórica				Conciencia histórica I. Perspectivas del México Antiguo en los contextos globales. (3 hrs.) 6 cr.	Conciencia histórica II. México durante el expansionismo capitalista (3 hrs.) 6 cr.	Conciencia histórica III. La realidad actual en perspectiva histórica (3 hrs.) 6 cr.	9 hrs.	18 cr.
	Cultura digital	Cultura digital I (3 hrs.) 6 cr.	Cultura digital II (2 hrs.) 4 cr.					5 hrs.	10 cr.
Áreas de conocimiento	Ciencias naturales, experimentales y tecnología	La materia y sus interacciones (4 hrs.) 8 cr.	La conservación de la energía y sus interacciones con la materia (4 hrs.) 8 cr.	Ecosistemas: interacciones, energía y dinámica (4 hrs.) 8 cr.	Reacciones químicas: conservación de la materia en la formación de nuevas sustancias (4 hrs.) 8 cr.	La energía en los procesos de la vida diaria (4 hrs.) 8 cr.	Organismos: Estructuras y procesos. Herencia y evolución biológica (4 hrs.) 8 cr.	24 hrs.	48 cr.
	Humanidades	Humanidades I (4 hrs.) 8 cr.		Humanidades II (4 hrs.) 8 cr.			Humanidades III (5 hrs.) 10 cr.	13 hrs.	26 cr.
	Ciencias sociales	Ciencias sociales I (2 hrs.) 4 cr.	Ciencias sociales II (2 hrs.) 4 cr.		Ciencias sociales III (2 hrs.) 4 cr.			6 hrs.	12 cr.
área de conocimiento/ recurso sociocognitivo	Nombre de área de conocimiento/ recurso sociocognitivo					UAC Fundamental Extendida* (3 hrs.) 6 cr.	UAC Fundamental Extendida* (3 hrs.) 6 cr.	6 hrs.	12 hrs.
Competencias laborales	Competencias laborales extendidas	Perspectivas académico laborales (6 hrs.) 12 cr.	Módulo I (17 hrs.) 34 cr.	Módulo II (17 hrs.) 34 cr.	Módulo III (17 hrs.) 34 cr.	Módulo IV (12 hrs.) 24 cr.	Módulo V (12 hrs.) 24 cr.	81 hrs.	162 cr.
Recursos socioemocionales	Ámbitos socioemocionales	Actividades Físicas y Deportivas (2 hrs.) 4 cr.	Actividades Físicas y Deportivas (2 hrs.) 4 cr.	Actividades Físicas y Deportivas (2 hrs.) 4 cr.	Actividades Artísticas y Culturales (2 hrs.) 4 cr.	Actividades Artísticas y Culturales (2 hrs.) 4 cr.	Actividades Artísticas y Culturales (2 hrs.) 4 cr.	24 hrs.	48 cr.
		Educación para la Salud (1 hrs.) 2cr.	Educación para la Salud (1 hrs.) 2cr.	Educación para la Salud (1 hrs.) 2cr.	Educación Integral en Sexualidad y Género (1 hrs.) 2 cr.	Práctica y Colaboración Ciudadana (1 hrs.) 2 cr.	Práctica y Colaboración Ciudadana (1 hrs.) 2 cr.		
		Temas selectos de igualdad y derechos humanos I	Temas selectos de igualdad y derechos humanos II	Temas selectos de igualdad y derechos humanos III	Temas selectos de igualdad y derechos humanos IV	Temas selectos de igualdad y derechos humanos V	Temas selectos de igualdad y derechos humanos VI		
		(1 hrs.) 2 cr.	(1 hrs.) 2 cr.	(1 hrs.) 2 cr.	(1 hrs.) 2 cr.	(1 hrs.) 2 cr.	(1 hrs.) 2 cr.		
	Total de horas y créditos	33 hrs. / 66 cr.	39 hrs./ 78 cr.	39 hrs./ 78 cr.	37 hrs./ 74 cr.	36 hrs./ 72 cr.	36 hrs./ 72 cr.	220 hrs.	440 cr.

Autorizado 10 de diciembre de 2024

Contempla 220 horas y 440 créditos académicos en los componentes de formación:

- 90 hrs./ 180 cr. **Fundamental**
- 25 hrs./50 cr. **Fundamental extendida**
- 81 hrs./ 162 cr. **Laboral**
- 24 hrs./48 cr. **Ampliada**
- **UAC estatales**
- * **UAC del componente de formación fundamental extendida complementaria**

1.5.1 Estructura Curricular de la Carrera Técnica en Gastronomía

DIRECCIÓN GENERAL DE FORTALECIMIENTO ACADÉMICO DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
DIRECCIÓN DE DESARROLLO CURRICULAR
ESTRUCTURA CURRICULAR DE BACHILLERATO CON CARRERA TÉCNICA
TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

Recursos, áreas o competencias laborales		Primer semestre	Segundo semestre	Tercer semestre	Cuarto semestre	Quinto semestre	Sexto semestre	Total de horas	Total de créditos
Recursos Socioegnitivos	Lengua y comunicación	Lengua y comunicación I (3 hrs.) 6 cr.	Lengua y comunicación II (3 hrs.) 6 cr.	Lengua y comunicación III (3 hrs.) 6 cr.				9 hrs .	18 cr.
		Inglés I (3 hrs.) 6 cr.	Inglés II (3 hrs.) 6 cr.	Inglés III (3 hrs.) 6 cr.	Inglés IV (3 hrs.) 6 cr.	Inglés V (5 hrs.) 10 cr.		17 hrs.	34 cr.
	Pensamiento matemático	Pensamiento matemático I (4 hrs.) 8 cr.	Pensamiento matemático II (4 hrs.) 8 cr.	Pensamiento matemático III (4 hrs.) 8 cr.	Temas selectos de matemáticas I (4 hrs.) 8 cr.	Temas selectos de matemáticas II (5 hrs.) 10 cr.	Temas selectos de matemáticas III (5 hrs.) 10 cr.	26 hrs.	52 cr.
	Conciencia histórica				Conciencia histórica I. Perspectivas del México Antiguo en los contextos globales. (3 hrs.) 6 cr.	Conciencia histórica II. México durante el expansionismo capitalista (3 hrs.) 6 cr.	Conciencia histórica III. La realidad actual en perspectiva histórica (3 hrs.) 6 cr.	9 hrs.	18 cr.
	Cultura digital	Cultura digital I (3 hrs.) 6 cr.	Cultura digital II (2 hrs.) 4 cr.					5 hrs.	10 cr.
Áreas de conocimiento	Ciencias naturales, experimentales y tecnología	La materia y sus interacciones (4 hrs.) 8 cr.	La conservación de la energía y sus interacciones con la materia (4 hrs.) 8 cr.	Ecosistemas: interacciones, energía y dinámica (4 hrs.) 8 cr.	Reacciones químicas: conservación de la materia en la formación de nuevas sustancias (4 hrs.) 8 cr.	La energía en los procesos de la vida diaria (4 hrs.) 8 cr.	Organismos: Estructuras y procesos. Herencia y evolución biológica (4 hrs.) 8 cr.	27 hrs.	54 cr.
						Interacciones humanas con la naturaleza* (3 hrs.) 6 cr.			
	Humanidades	Humanidades I (4 hrs.) 8 cr.		Humanidades II (4 hrs.) 8 cr.			Humanidades III (5 hrs.) 10 cr.	13 hrs.	26 cr.
	Ciencias sociales	Ciencias sociales I (2 hrs.) 4 cr.	Ciencias sociales II (2 hrs.) 4 cr.		Ciencias sociales III (2 hrs.) 4 cr.		Aplicaciones de la administración* (3 hrs.) 6 cr.	9 hrs.	18 cr.
Competencias laborales	Competencias laborales extendidas	Perspectivas académico laborales (6 hrs.) 12 cr.	**Módulo I** Identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos **Submódulo I.** Identifica la historia de la gastronomía (3 hrs.) Cr 6 **Submódulo II.** Identifica los servicios de alimentos y bebidas (3 hrs.) Cr 6 **Submódulo III.** Identifica los fundamentos culinarios (4 hrs.) Cr 8 **Submódulo IV.** Identifica la sanidad e higiene en los alimentos (3 hrs.) Cr 6 **Submódulo V.** Instrumenta la práctica (2 hrs.) Cr 4 **Submódulo VI.** Diferencia el perfil profesional en el escenario real (2 hrs.) Cr 4 (17 hrs.) 34 cr.	**Módulo II** Aplica las técnicas de cocina en la planeación de menús y costos **Submódulo I.** Utiliza técnicas en la cocina mexicana (6 hrs.) Cr 12 **Submódulo II.** Planea y organiza menús (4 hrs.) Cr 8 **Submódulo III.** Realiza estandarizaciones a través del control de costos de alimentos y bebidas (3 hrs.) Cr 6 **Submódulo IV.** Problematiza la práctica (2 hrs.) Cr 4 **Submódulo V.** Aplica los aprendizajes en una actividad laboral (2 hrs.) Cr 4 (17 hrs.) 34 cr.	**Módulo III** Practica la cocina internacional y vegetariana **Submódulo I.** Identifica la administración como herramienta (3hrs.) Cr 6 **Submódulo II.** Practica la cocina internacional (6 hrs.) Cr 12 **Submódulo III.** Practica la cocina vegetariana (4 hrs.) Cr 8 **Submódulo IV.** Sistematiza y gestiona proyectos I (2 hrs.) Cr 4 **Submódulo V.** Demuestra las habilidades en un puesto laboral (2 hrs.) Cr 4 (17 hrs.) 34 cr.	**Módulo IV** Practica la panadería y repostería y organiza eventos **Submódulo I.** Practica la panadería y repostería (6hrs.) Cr 12 **Submódulo II.** Organiza eventos (2 hrs.) Cr 4 **Submódulo III.** Sistematiza y gestiona proyectos II (2 hrs.) Cr 4 **Submódulo IV.** Explica los saberes de un proceso productivo (2 hrs.) Cr 4 (12 hrs.) 24 cr.	**Módulo V** Determina las competencias profesionales a través de la estadía **Submódulo I.** Realiza la estadía (10 hrs.) Cr 20 **Submódulo II.** Estructura los elementos teórico metodológicos del proyecto académico laboral (2 hrs.) Cr 4 (12 hrs.) 24 cr.	81 hrs.	162 cr.
Recursos socioemocionales	Ámbitos socioemocionales	Actividades Físicas y Deportivas (2 hrs.) 4 cr.	Actividades Físicas y Deportivas (2 hrs.) 4 cr.	Actividades Físicas y Deportivas (2 hrs.) 4 cr.	Actividades Artísticas y Culturales (2 hrs.) 4 cr.	Actividades Artísticas y Culturales (2 hrs.) 4 cr.	Actividades Artísticas y Culturales (2 hrs.) 4 cr.	24 hrs.	48 cr.
		Educación para la Salud (1 hrs.) 2cr.	Educación para la Salud (1 hrs.) 2cr.	Educación para la Salud (1 hrs.) 2cr.	Educación Integral en Sexualidad y Género (1 hrs.) 2 cr.	Práctica y Colaboración Ciudadana (1 hrs.) 2 cr.	Práctica y Colaboración Ciudadana (1 hrs.) 2 cr.		
		Temas selectos de igualdad y derechos humanos I (1 hrs.) 2 cr.	Temas selectos de igualdad y derechos humanos II (1 hrs.) 2 cr.	Temas selectos de igualdad y derechos humanos III (1 hrs.) 2 cr.	Temas selectos de igualdad y derechos humanos IV (1 hrs.) 2 cr.	Temas selectos de igualdad y derechos humanos V (1 hrs.) 2 cr.	Temas selectos de igualdad y derechos humanos VI (1 hrs.) 2 cr.		
	Total de horas y créditos	33 hrs. / 66 cr.	39 hrs./ 78 cr.	39 hrs./ 78 cr.	37 hrs./ 74 cr.	36 hrs./ 72 cr.	36 hrs./ 72 cr.	220 hrs.	440 cr.

Actualizado 10 de diciembre de 2024

Contempla 220 horas y 440 créditos académicos en los componentes de formación:

- 90 hrs./ 180 cr. **Fundamental**
- 25 hrs./50 cr. **Fundamental extendida**
- 81 hrs./ 162 cr. **Laboral**
- 24 hrs./48 cr. **Ampliada**
- **UAC estatales**
- * **UAC del componente de formación fundamental extendida complementaria**

1.6 Interrelación entre componentes de formación

COMPONENTES DE FORMACIÓN	RECURSO O ÁREA		INTERACCIÓN CON LA CARRERA TÉCNICA	SEMESTRE EN QUE SE CURSA					
				1	2	3	4	5	6
FORMACIÓN FUNDAMENTAL	Recursos Sociocognitivos	Lengua y comunicación	Como parte de las actividades que las y los estudiantes realizan para comprender los contenidos a lo largo de la carrera utilizando las tecnologías de la información y comunicación para procesar e interpretar información que le permite identificar la historia de la gastronomía, siguiendo instrucciones y procedimientos de una receta.	X	X	X	X	X	
		Pensamiento matemático	El y la estudiante identifican las unidades de conversión para la elaboración de recetas establecidas en los diferentes módulos profesionales.	X	X	X	X	X	X
		Conciencia Histórica	Las y los estudiante investigan procesos históricos para fortalecer el pensamiento critico y reconocer el proceso histórico para comprender como los contextos culturales, sociales, y económicos han influido en los alimentos, técnicas y platillos que conocemos hoy.				X	X	X
		Cultura Digital	Interactúa de acuerdo a su contexto a través de las tecnologías de la información y la comunicación, conocimiento y aprendizajes digitales, para ampliar su conocimiento y vincularse con su entorno, ya que gracias al avance de la tecnología y su impacto en el modo en el que compartimos, aprendemos y experimentamos con los alimentos.	X	X				
	Áreas de conocimiento	Ciencias Naturales, Experimentales y Tecnología	Analiza las dinámicas sociales para valorar la vigencia y pertinencia de las normas aplicables a diversas situaciones y contextos.	X	X	X	X	X	X
		Humanidades	Se promueve en la comunidad estudiantil el pensamiento crítico, el respeto a la diversidad cultural y el compromiso social, valores que pueden aplicarse en las cuestiones de mantenimiento de lo colectivo (trabajo, solidaridad).	X		X			X
		Ciencias Sociales	La relación entre gastronomía y las ciencias sociales es muy amplia, ya que ambas se interceptan en temas entre la cultura, la economía, la historia, la identidad y las dinámicas sociales, analizando los procesos de producción y distribución vigentes en diversos contextos para comprender el origen de las desigualdades e inequidades económicas y sociales.	X	X		X		X

1.6 Interrelación entre componentes de formación

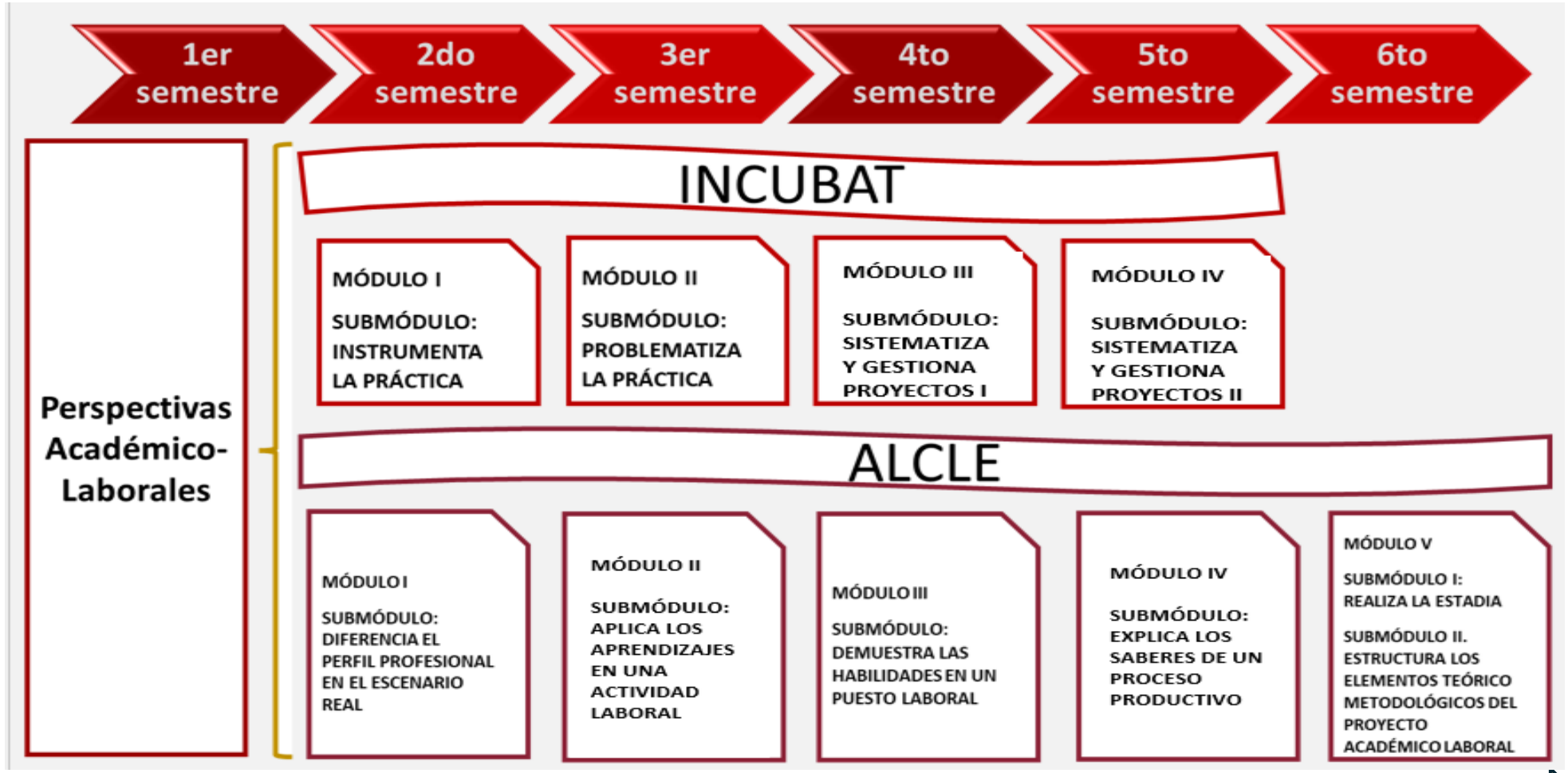
COMPONENTES DE FORMACIÓN	RECURSO O ÁREA		INTERACCIÓN CON LA CARRERA TÉCNICA	SEMESTRE EN QUE SE CURSA					
				1	2	3	4	5	6
FORMACIÓN AMPLIADA	Recursos Socioemocionales	Cuidado Físico Corporal	A través de la gastronomía, es posible enseñar hábitos alimenticios saludables, reflexionar sobre la relación entre lo que comemos y cómo afecta a nuestro cuerpo y promover una cultura de cuidado personal.	X	X	X	X	X	X
		Bienestar Emocional Afectivo	La gastronomía desempeña un papel clave en el bienestar emocional porque fomenta los vínculos sociales, evoca emociones y recuerdos positivos, influye en el estado de ánimo, así como promueve la expresión creativa.	X	X	X	X	X	X
		Responsabilidad Social	Se promueve la práctica sustentable en el uso de ingredientes y técnicas culinarias, el acceso justo a alimentos como parte de la identidad cultural de las comunidades, promoviendo el uso de productos locales y de temporada para generar menos contaminación.	X	X	X	X	X	X

1.7 Actividades Logradas de las competencias laborales extendidas (ALCLE)

Los Centros de Bachillerato Tecnológico se distinguen por ofrecer una formación orientada al desarrollo de competencias laborales extendidas, basándose en el Marco Curricular Común de Educación Media Superior (MCCEMS). Este enfoque permite que las y los estudiantes se inserten de manera efectiva en el mercado laboral al egresar, o continúen sus estudios en la Educación Superior. La formación laboral dentro de cada carrera técnica se organiza conforme a la trayectoria de las Actividades Logradas de las Competencias Laborales Extendidas (ALCLE), asegurando que la preparación responda a las demandas del sector productivo. De este modo, se prioriza no solo el desarrollo técnico profesional del estudiante, sino también su bienestar personal y social, fomentando una conciencia crítica sobre su rol en la sociedad.

Este enfoque pone un énfasis claro en la relevancia de las competencias laborales en la formación de los estudiantes, conectando de manera directa sus estudios con las necesidades del entorno productivo y social.

1.7 Actividades Logradas de las competencias laborales extendidas (ALCLE)



*Elaboración de la Dirección de Bachillerato Tecnológico

SERVICIO SOCIAL

Los estudiantes y pasantes de Bachillerato Tecnológico estarán sujetos a las disposiciones establecidas en el Reglamento de Servicio Social del Estado de México y el acuerdo del Secretario de Educación, Ciencia, Tecnología e Innovación por el que se emiten las reglas de operación del programa de Servicio Social Comunitario para el Bienestar.

Fuente: Artículo 65 del Acuerdo por el que se expiden los Lineamientos para la Aplicación del Modelo Educativo de Transformación Académica de Bachillerato General y Tecnológico del 13 de mayo del 2009.

Acuerdo en el Periódico Oficial "Gaceta del Gobierno del Estado de México 1° de abril de 2024

TITULACIÓN

El pasante podrá titularse mediante alguna de las opciones siguientes:

- **Titulación automática:**

Competencias profesionales: Cuando el pasante acredite con calificación mínima de 9 cada uno de los módulos de la carrera cursada, sin haber presentado exámenes de regularización.

Excelencia académica: Cuando el promedio general mínimo sea de 9 puntos, sin haber presentado exámenes de regularización en ninguna materia o módulo profesional.

- **Memoria de trabajo profesional:** Cuando el pasante integra un informe escrito de las actividades realizadas durante su servicio social o estadías, relacionadas con la carrera cursada.
- **Diseño de prototipo tecnológico:** Cuando en forma individual o colectiva se diseña o aporta un modelo tecnológico innovador, que demuestra las competencias profesionales adquiridas en la carrera cursada que satisfaga una necesidad, acompañada del documento escrito donde se aportan los elementos teóricos utilizados para su elaboración.
- **Proyecto incubadora de empresas:** Cuando en forma individual o colectiva se elabora un documento teórico metodológico que fundamenta la creación de una actividad humana productiva en los sectores de bienes y servicios, refiriendo la aplicación de las competencias profesionales desarrolladas en la carrera técnica cursada.
- **Manual teórico- práctico:** La elaboración de un documento guía con rigor metodológico a partir de una problemática que describe y fundamenta una secuencia de acciones a desarrollar con base en las competencias profesionales adquiridas en la carrera técnica adquirida.
- **Constancia de competencias laborales:** Cuando un organismo, empresa o institución certificada, reconoce y valida las competencias profesionales adquiridas por el pasante durante su formación con base a los requerimientos de calidad exigibles por el sector productivo.

Fuente: Artículo 76 del Acuerdo por el que se expiden los lineamientos para la Aplicación del Modelo Educativo de Transformación Académica de Bachillerato General y Tecnológico del 13 de mayo de 2009.

Secuencia de las prácticas y estadías.

SEMESTRE	PRÁCTICA	ESCENARIO	COMPETENCIA	HORA
Primero	Práctica de Observación	Comunidad, empresa o institución, pública o privada.	Identifica su perfil técnico en el contexto dinámico del sector productivo, social y ecológico de su región.	N/A
Segundo	Práctica de Observación	Comunidad, empresa o institución, pública o privada.	Asociar el perfil de la carrera cursada con el escenario real para desarrollar las actividades logradas de las competencias laborales y extendidas (ALCLE).	N/A
Tercero	Práctica de ejecución	Comunidad, empresa o institución, pública o privada.	Desarrollar habilidades para la colaboración y trabajo en equipo, para establecer relaciones interpersonales sanas y armónicas con personas y grupos diversos que lleven al logro de metas grupales.	100
Cuarto	Práctica de ejecución	Comunidad, empresa o institución, pública o privada.	Desarrollar habilidades para la colaboración y trabajo en equipo, para establecer relaciones interpersonales sanas y armónicas con personas y grupos diversos que lleven al logro de metas grupales	100
Quinto	Servicio Social	Comunidad, empresa o institución, pública o privada. .	Identifica y selecciona un proceso productivo acorde a la carrera cursada, que pueda intervenir como prestador de servicio social.	480
Sexto	Estadías	Comunidad, empresa o institución, pública o privada.	Desarrolla los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores necesarios que le permita tomar decisiones en la estadía.	180

* GEM. (2009). Lineamientos para la aplicación del modelo educativo de transformación académica de bachillerato general y tecnológico

La formación del estudiante en la carrera Técnica en Gastronomía se desarrolla en dos fases paralelas: una teórica y otra práctica. La fase teórica se lleva a cabo en el aula, mientras que la fase práctica tiene lugar en escenarios reales, donde las y los estudiantes ponen en práctica sus conocimientos y desarrollan las competencias extendidas a lo largo de su formación profesional. Esta integración al entorno laboral se realiza a través de diversas actividades, como prácticas de observación, prácticas de ejecución, servicio social y estadías.

Durante el primero y segundo semestre, las y los estudiantes participan en **PRÁCTICAS DE OBSERVACIÓN**, bajo la orientación del docente. En esta etapa, el estudiante no interviene activamente en las tareas, sino que se dedica a observar el entorno laboral, analizando y reflexionando sobre su funcionamiento. Esta fase tiene como objetivo proporcionar una visión general del contexto profesional y permitir que los estudiantes comprendan el trabajo que realizan los profesionales en su campo.

En el **tercer y cuarto semestre**, las y los estudiantes realizan **PRÁCTICAS DE EJECUCIÓN**, donde comienzan a integrarse activamente al entorno laboral. Durante esta fase, los estudiantes adquieren experiencia directa en el manejo de maquinaria, instrumental y documentación relacionada con su carrera técnica. Las prácticas se desarrollan en escenarios reales, supervisadas tanto por el responsable del sitio como por el docente, garantizando un aprendizaje progresivo y una integración efectiva en el ámbito profesional. Cada práctica tiene una duración mínima de 100 horas.

En el **quinto semestre**, las y los estudiantes participan en el **SERVICIO SOCIAL**, donde aplican sus competencias en la comunidad, promoviendo la responsabilidad social y facilitando su integración al mercado laboral. Esta actividad, con una duración de 480 horas, se realiza en un periodo no menor a seis meses.

Finalmente, en el **sexto semestre**, las y los estudiantes realizan una **ESTADÍA**, donde se integran a proyectos específicos dentro de escenarios laborales reales. Este período de formación les permite familiarizarse con el funcionamiento de diferentes organizaciones y aplicar las competencias adquiridas durante su formación. La estadía tiene una duración de 180 horas y es una oportunidad clave para consolidar los aprendizajes previos en un contexto profesional.

El mapa curricular actual establece que los estudiantes deben completar cuatro prácticas y una estadía en escenarios reales, detallando el semestre correspondiente, el tipo de práctica, los sitios de inserción, el número mínimo de horas a cubrir y las competencias laborales extendidas a desarrollar. Esta estructura asegura que la formación del estudiante sea integral y ajustada a las necesidades del sector productivo.

1.8 Trayectoria INCUBAT

Los Centros de Bachillerato Tecnológico incluyen dentro de su formación laboral la trayectoria **INCUBAT**, un componente distintivo en las carreras que ofrecen, que promueve el desarrollo de la cultura emprendedora entre las y los estudiantes. Esta trayectoria brinda la oportunidad de generar proyectos emprendedores, proporcionando al estudiantado las herramientas necesarias para que, al egresar de la carrera técnica, puedan insertarse en el mercado laboral a través de la creación de su propio negocio.

El proceso de formación emprendedora comienza en el **primer semestre**, con la Unidad de Aprendizaje (UAC) "Perspectivas Académico-Laborales". A medida que avanza la trayectoria, las y los estudiantes cursan una serie de submódulos que refuerzan y desarrollan sus habilidades emprendedoras, tales como **Instrumenta la Práctica**, **Problematiza la Práctica**, y **Sistematiza y Gestiona Proyectos I y II**. A lo largo de estos módulos, los estudiantes adquieren la capacidad de identificar y analizar las principales características de su entorno, lo que les permite concebir un plan o proyecto de microempresa o negocio propio.

De este modo, al finalizar sus estudios, los estudiantes no solo están preparados con los conocimientos técnicos de su carrera, sino que también cuentan con la experiencia y las herramientas necesarias para iniciar su propio emprendimiento y enfrentar los desafíos del mercado laboral de manera autónoma y exitosa.

TRAYECTORIA

1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3°SEMESTRE	4°SEMESTRE	5°SEMESTRE
PERSPECTIVAS ACADÉMICO LABORALES	**SUBMÓDULO INSTRUMENTA LA PRÁCTICA**	**SUBMÓDULO PROBLEMATIZA LA PRÁCTICA**	**SUBMÓDULO SISTEMATIZA Y GESTIONA PROYECTOS I**	**SUBMÓDULO SISTEMATIZA GESTIONA PROYECTOS II**
Identificar las principales características del entorno socioeconómico local y regional, para reconocer como su formación laboral busca responder a las necesidades personales, sociales y del sector productivo	**Determina el quehacer del Técnico para identificar las oportunidades de negocio o de inserción laboral dentro de su comunidad.**	**Desarrolla la cultura emprendedora, con una visión sustentable a través de la investigación, considerando las demandas actuales del entorno.**	**Determina los aspectos operativos del proyecto de microempresa y la estructura organizacional.**	**Identifica los recursos financieros del proyecto de microempresa para determinar la viabilidad económica y comercializar el producto o servicio.**
Interpretar las TICCAD para su implementación en la Producción	Documentar el quehacer práctico del técnico	Naturaleza del proyecto	Organización	Finanzas
Emprendimiento		El mercado	Producción	Proyección y Ejecución del Proyecto
Entorno Socioeconómico				
Ente económico				

CULTURA EMPRENDEDORA

*Elaboración de la Dirección de Bachillerato Tecnológico

2. Descripción general de la carrera

2. Descripción general de la carrera Técnica

La carrera Técnica en Gastronomía se inicia en el primer semestre del Bachillerato con Carrera Técnica, abarcando cinco módulos profesionales del componente de formación laboral con un total de 1,425 horas, distribuidas en módulos y submódulos de aprendizaje a lo largo de cinco semestres. De los cuales los tres primeros módulos tienen una duración de 323 horas cada uno, el cuarto y quinto módulo de 228 horas cada uno. Además, los componentes del Curriculum Fundamental y Curriculum Ampliado refuerzan las competencias profesionales de la carrera Técnica en Gastronomía y contribuyen a la formación integral de los estudiantes.

Esta carrera proporciona los fundamentos teóricos, prácticos y metodológicos necesarios para que el estudiantado adquiera y desarrolle competencias laborales extendidas.

La formación profesional de la carrera Técnica en Gastronomía comienza en el primer semestre con la Unidad de Aprendizaje Curricular (UAC) "Perspectivas Académico Laborales". Esta UAC busca que el estudiantado identifique las características principales del entorno socioeconómico, tanto local como regional, en un contexto global. Su objetivo es que los estudiantes reconozcan cómo su formación laboral, responde a las necesidades personales, sociales y del sector productivo desde una perspectiva de desarrollo sostenible.

Además, les brinda la oportunidad de identificar diversas opciones de inserción laboral y emprendimiento, al mismo tiempo que promueve el desarrollo de competencias blandas y habilidades esenciales para su crecimiento profesional. Esta Unidad de Aprendizaje y Capacitación (UAC) impulsa una cultura emprendedora y se integra con los módulos de formación laboral, fortaleciendo capacidades y habilidades avanzadas como el pensamiento crítico, la resolución de problemas y el liderazgo.

En el segundo semestre, se imparte el Módulo I: “Identifica los fundamentos culinarios y la sanidad e higiene en los alimentos”. Desarrolla habilidades teórico-prácticas en el ámbito gastronómico a través del análisis de la historia de la gastronomía, la identificación de servicios de alimentos y bebidas, los fundamentos culinarios y los principios de sanidad e higiene en los alimentos, promoviendo prácticas sostenibles, inclusivas y éticamente responsables, para contribuir al bienestar individual, comunitario y ambiental.

En el tercer semestre, el Módulo II: “Aplica las técnicas de cocina en la planeación de menús y costos”. Elabora preparaciones culinarias utilizando las técnicas tradicionales y contemporáneas de la cocina mexicana, planifica y organiza menús de manera creativa e incluyente, estandarizando recetas y aplicando controles de costos de alimentos y bebidas para contribuir a la sostenibilidad, fomentar el rescate cultural y promover prácticas saludables, favoreciendo el desarrollo integral y comunitario de los estudiantes.

El cuarto semestre incluye el Módulo III: “Practica la cocina internacional y vegetariana” Identifica la administración como herramienta para la organización y optimización de recursos en el ámbito gastronómico, practicar técnicas de cocina internacional y vegetariana, valorando la diversidad cultural y nutricional, para diseñar propuestas culinarias sostenibles, promover hábitos alimenticios saludables y desarrollar habilidades técnicas que fomenten la creatividad, la inclusión y la responsabilidad social.

En el quinto semestre, el Módulo IV: “Practica la panadería y repostería y organiza eventos”. Desarrolla productos de panadería básica, a través de la selección de insumos, cálculo y formulación de recetas, métodos y técnicas de elaboración de masas, conservación y de panificación, considerando la normatividad vigente y aplicable, para complementar el servicio de alimentos y contribuirá la rentabilidad de la organización, siguiendo procesos estándar y la capacidad para planificar, coordinar y organizar eventos.

Finalmente, en el sexto semestre, el Módulo V: “Determina las competencias profesionales a través de la Estadía”. El estudiante demostrará las competencias laborales básicas extendidas adquiridas, acordes al perfil de egreso fortaleciendo las habilidades para la vida, analizará las competencias y habilidades adquiridas a lo largo de la carrera técnica, como resultado de lo aprendido, a través de la estructuración y presentación de un trabajo teórico-metodológico.

Estos cinco módulos proporcionan a las y los egresados las competencias necesarias para insertarse en el mercado laboral, desarrollar procesos productivos independientes según las necesidades de su entorno, o continuar con estudios superiores.

2.1 Justificación de la carrera

La gastronomía es una disciplina que va más allá de la preparación de alimentos, convirtiéndose en una herramienta vital para el desarrollo social, económico y cultural de una nación. En el contexto de la Nueva Escuela Mexicana, que busca una educación inclusiva, equitativa y centrada en los valores de nuestra identidad cultural, juega un papel fundamental al promover tanto el respeto por las tradiciones culinarias mexicanas como la innovación que respeta el entorno y la salud de los individuos.

México es un país con una riqueza cultural excepcional, y su gastronomía forma una parte esencial de esta herencia. La NEM pone un fuerte énfasis en la preservación y valoración de las tradiciones y saberes ancestrales. En este sentido, el quehacer culinario es un vehículo poderoso para que las nuevas generaciones aprendan, respeten y difundan las costumbres culinarias autóctonas, entendiendo su significado dentro del contexto cultural y social de cada región. Al estudiar gastronomía, las y los estudiantes no solo aprenden a cocinar, sino a valorar la biodiversidad y los ingredientes endémicos , que son parte del patrimonio intangible del país.

La carrera técnica, no sólo capacita a las y los estudiantes en el ámbito técnico y creativo, sino que también les permite desarrollar habilidades importantes para su vida diaria, tales como la organización, la resolución de problemas, el trabajo en equipo y la comunicación efectiva.

La carrera de gastronomía, representa una oportunidad única para formar a individuos íntegros, creativos y comprometidos con su país. Además de ofrecer una educación técnica de calidad, contribuye a fortalecer los valores de identidad, justicia social, sostenibilidad y salud, esenciales para el desarrollo de una sociedad equitativa y consciente de su entorno. Así, los estudiantes no solo enriquecen su vida personal, sino que también tienen la capacidad de transformar la realidad social, cultural y económica promoviendo el bienestar colectivo y el respeto por la diversidad.

Los módulos que integra esta carrera son:

Módulo I. Identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos
Módulo II. Aplica las técnicas de cocina en la planeación de menús y costos
Módulo III. Practica la cocina internacional y vegetariana
Módulo IV. Practica la panadería y repostería y organiza eventos
Módulo V. Determina las competencias profesionales a través de la estadía

2.2 Competencia de la carrera técnica

El estudiante de la carrera de Técnico en Gastronomía de los Centros de Bachillerato Tecnológico al ejercer su quehacer en el ámbito laboral será capaz de:

Administrar y organizar servicios y actividades gastronómicas, elaborando productos de alimentos y bebidas de calidad con base a la normatividad vigente.

2.3 Perfil de Ingreso

El perfil de ingreso de los estudiantes de los Centros de Bachillerato Tecnológico de Educación Media Superior en el Estado de México para la Carrera Técnica en Gastronomía corresponde a los aprendizajes y actitudes desarrollados durante la educación básica, conforme al Plan de Estudio 2022, a saber:

I. Reconocen que son ciudadanas y ciudadanos que pueden ejercer su derecho a una vida digna, a decidir sobre su cuerpo, a construir su identidad personal y colectiva, así como a vivir con bienestar y buen trato, en un marco de libertades y responsabilidades con respecto a ellas mismas y ellos mismos, así como con su comunidad.
II. Viven, reconocen y valoran la diversidad étnica, cultural, lingüística, sexual, política, social y de género del país como rasgos que caracterizan a la nación mexicana.
III. Reconocen que mujeres y hombres son personas que gozan de los mismos derechos, con capacidad de acción, autonomía, decisión para vivir una vida digna, libre de violencia y discriminación.
IV. Valoran sus potencialidades cognitivas, físicas y afectivas a partir de las cuales pueden mejorar sus capacidades personales y de la comunidad durante las distintas etapas de su vida.
V. Desarrollan una forma de pensar propia que emplean para analizar y hacer juicios argumentados sobre su realidad familiar, escolar, comunitaria, nacional y mundial; conscientes de la importancia que tiene la presencia de otras personas en su vida y la urgencia de oponerse a cualquier tipo de injusticia, discriminación, racismo o clasismo en cualquier ámbito de su vida.
VI. Se perciben a sí mismas y a sí mismos como parte de la naturaleza, conscientes del momento que viven en su ciclo de vida y la importancia de entender que el medio ambiente y su vida personal son parte de la misma trama, por lo que entienden la prioridad de relacionar el cuidado de su alimentación, su salud física, mental, sexual y reproductiva con la salud planetaria desde una visión sustentable y compatible.
VII. Interpretan fenómenos, hechos y situaciones históricas, culturales, naturales y sociales a partir de temas diversos e indagan para explicarlos con base en razonamientos, modelos, datos e información con fundamentos científicos y saberes comunitarios, de tal manera que les permitan consolidar su autonomía para plantear y resolver problemas complejos considerando el contexto.

VIII. Interactúan en procesos de diálogo con respeto y aprecio a la diversidad de capacidades, características, condiciones, necesidades, intereses y visiones al trabajar de manera cooperativa. Son capaces de aprender a su ritmo y respetar el de las demás personas, adquieren nuevas capacidades, construyen nuevas relaciones y asumen roles distintos en un proceso de constante cambio para emprender proyectos personales y colectivos dentro de un mundo en rápida transformación.

IX. Intercambian ideas, cosmovisiones y perspectivas mediante distintos lenguajes, con el fin de establecer acuerdos en los que se respeten las ideas propias y las de otras y otros. Dominan habilidades de comunicación básica tanto en su lengua materna como en otras lenguas. Aprovechan los recursos y medios de la cultura digital, de manera ética y responsable para comunicarse, así como obtener información, seleccionarla, organizarla, analizarla y evaluarla.

X. Desarrollan el pensamiento crítico que les permita valorar los conocimientos y saberes de las ciencias y humanidades, reconociendo la importancia que tienen la historia y la cultura para examinar críticamente sus propias ideas y el valor de los puntos de vista de las y los demás como elementos centrales para proponer transformaciones en su comunidad desde una perspectiva solidaria. (SEP, 2022).

De igual forma, para ingresar a la carrera de **Técnico en Gastronomía,** las y los estudiantes deben poseer actitudes y habilidades esenciales que faciliten su desarrollo y éxito en la profesión. Esto incluye una genuina actitud de servicio, caracterizada por empatía, disposición para ayudar y responsabilidad; habilidades efectivas en relaciones interpersonales, como la capacidad de colaboración, resiliencia en situaciones de alta presión y respeto por la diversidad; y competencias en comunicación, que abarcan la capacidad para expresar información de manera clara y precisa, la escucha activa y la comunicación intercultural, así mismo, el y la estudiante, deben tener disposición de colaboración y trabajo en equipo.

VIII. En la carrera Técnico en Gastronomía el estudiante sera capaz de aplicar sus conocimientos científicos, tecnológicos, habilidades gastronómicas y aptitudes de liderazgo, que le permitan ofertar productos y servicios innovadores y competitivos.

IX. Manejo de técnicas culinarias de la cocina nacional e internacional.

X. Aplica conocimientos del programa de manejo higiénico en los alimentos basados en normas y altos estándares de calidad.

XI. Aplica habilidades tecnológicas y digitales necesarias para el trabajo individual y colaborativo necesario en el desempeño de sus actividades

XII. Aplica conocimientos y metodologías que le permitan contribuir a la solución de problemas de operación, dentro de establecimientos de alimentos y bebidas.

2.4 Perfil de Egreso

El perfil de egreso mínimo del bachillerato integra a los aprendizajes de trayectoria del componente de formación fundamental, con base a lo referido en el Acuerdo 09/05/24 que modifica al Acuerdo 09/08/23 por el que se establece y regula el Marco Curricular Común de la Educación Media Superior, Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 05 de junio de 2024, que a la letra dice:

"*El perfil de egreso mínimo que constituye el tronco común para las y los estudiantes que acreditan estudios de bachillerato o equivalentes, lo integran los aprendizajes de trayectoria del componente de formación fundamental del currículum fundamental".* (pág. 18)

A este perfil se suman los aprendizajes de trayectoria del currículum ampliado.

A continuación, se enuncian los aprendizajes de trayectoria del currículum fundamental y ampliado que constituyen el perfil de egreso del bachillerato:

· ***Currículum fundamental***

I. Recursos sociocognitivos

1. Lengua y comunicación

Aprendizajes de trayectoria del idioma Español:

• Valora discursos y expresiones provenientes de múltiples fuentes, situaciones y contextos para comprender, interactuar y explicar la realidad en la que vive; así como tomar decisiones pertinentes en lo individual y social.

• Valora la información y toma una postura ante la información de diversos tipos de textos para ampliar sus conocimientos, perspectivas, críticas y experiencias, que proporciona elementos para decidir sobre su vida personal, profesional y social.

• Trasmite conocimientos, cuestionamientos y experiencias a través de manifestaciones verbales y no verbales, de acuerdo con la situación, contexto e interlocutor, con el propósito de comprender, explicar su realidad y transformarla.

• Indaga sobre una situación, fenómeno o problemática y divulga los resultados de su investigación para beneficio de sí mismo o el medio que le rodea.

Aprendizajes de trayectoria del idioma inglés:

•Comprende oralmente expresiones cotidianas de uso frecuente relacionadas con áreas de experiencia que le son especialmente relevantes (información básica sobre sí mismo y su familia, compras, lugares de interés, ocupaciones, etc.). Interpreta adecuadamente mensajes orales sobre tareas simples y cotidianas que le son conocidas o habituales y que no requieran más que intercambios sencillos y directos de información. Da sentido a la información oral en términos sencillos sobre aspectos de su pasado y de su entorno, así como cuestiones relacionadas con sus necesidades inmediatas.

•Utiliza oralmente expresiones cotidianas de uso frecuente relacionadas con áreas de experiencia que le son especialmente relevantes (información básica sobre sí mismo y su familia, compras, lugares de interés, ocupaciones, etc.). Presenta mensajes orales de cómo llevar a cabo tareas simples y cotidianas que no requieran más que intercambios sencillos y directos de información que le son conocidas o habituales. Comparte de manera oral en términos sencillos sobre aspectos de su pasado y de su entorno, así como cuestiones relacionadas con sus necesidades inmediatas.

•Interpreta adecuadamente textos escritos sencillos y expresiones cotidianas de uso frecuente relacionadas con áreas de experiencia que son especialmente relevantes (información básica sobre la familia, compras, lugares de interés, ocupaciones, entre otros). Interpreta mensajes escritos que describen tareas simples y cotidianas, que no requieran más que expresiones sencillas y directas que sean conocidas o habituales. Selecciona textos escritos sencillos que desarrollen el placer de la lectura sobre aspectos del pasado y su entorno, así como cuestiones relacionadas con sus necesidades inmediatas.

•Escribe frases y oraciones cotidianas de uso frecuente relacionadas con áreas de experiencia que le son especialmente relevantes (información básica sobre sí mismo y su familia, compras, lugares de interés, ocupaciones, entre otros). Redacta mensajes escritos que describen tareas simples y cotidianas que impliquen información sencilla, directa, conocida y habitual. Describe por escrito aspectos de su pasado y de su entorno, así como cuestiones relacionadas con sus necesidades inmediatas.

2. ***Pensamiento matemático***

Aprendizajes de trayectoria:

• Valora la aplicación de procedimientos automáticos y algorítmicos, así como la interpretación de sus resultados, para anticipar, encontrar y validar soluciones a problemas matemáticos, de áreas del conocimiento y de su vida personal.

• Adopta procesos de razonamiento matemático tanto intuitivos como formales tales como observar, intuir, conjeturar, y argumentar, para relacionar información y obtener conclusiones de problemas (matemáticos, de las ciencias naturales, experimentales y tecnología, sociales, humanidades, y de la vida cotidiana).

• Modela y propone soluciones a problemas tanto teóricos como de su entorno, empleando lenguaje y técnicas matemáticas.

• Explica el planteamiento de posibles soluciones a problemas y la descripción de situaciones en el contexto que les dio origen empleando lenguaje matemático y lo comunica a sus pares para analizar su pertinencia.

3. Conciencia histórica

Aprendizajes de trayectoria:

• Promueve la formación de pensamiento crítico a partir de la valoración de lo que aportó a su vida el estudio de los procesos históricos.

• Argumenta las razones de su presente a partir de la influencia de los hechos históricos en su vida personal y familiar para orientar las aspiraciones de su futuro.

• Asume que toda idea, creencia, ideología, objetos y realidades existentes en el tiempo actual se construyen a lo largo de la historia.

• Asume que se encuentra inmerso en un proceso histórico, lo cual le posibilita a responsabilizarse de la construcción del futuro, tanto en lo individual como en lo social.

4. Cultura digital

Aprendizajes de trayectoria:

• Se asume como ciudadano o ciudadana digital con una postura crítica e informada que le permite adaptarse a la disponibilidad de recursos y diversidad de contextos.

• Usa herramientas digitales para comunicarse y colaborar en el desarrollo de proyectos y actividades de acuerdo con sus necesidades y contextos.

• Soluciona problemas de su entorno utilizando el pensamiento y lenguaje algorítmico.

•Diseña y elabora contenidos digitales mediante técnicas, métodos y recursos tecnológicos para fortalecer su creatividad e innovar en su vida cotidiana.

III Áreas de conocimiento

1. Ciencias naturales, experimentales y tecnología

Aprendizajes de trayectoria:

• Las y los estudiantes comprenden qué es la materia y conciben sus interacciones para explicar muchas observaciones y fenómenos que experimentan en la vida diaria. A partir de una profunda comprensión de la estructura de la materia y de sus posibles combinaciones identifican por qué hay tantas y tan diferentes sustancias en el universo. Explican que la circulación de materia y energía está presente en todos los materiales y organismos vivos del planeta. Finalmente, los materiales nuevos pueden ser diseñados a partir de la comprensión de la naturaleza de la materia y ser utilizados como herramientas tecnológicas para la vida cotidiana.

• Las y los estudiantes comprenden que la conservación de la energía es un principio que se utiliza en todas las disciplinas científicas y en la tecnología, ya que aplica a todos los fenómenos naturales, experimentales y tecnología, conocidos; se utiliza tanto para dar sentido al mundo que nos rodea, como para diseñar y construir muchos dispositivos que utilizamos en la vida cotidiana. Reconocen los mecanismos por los que la energía se transfiere y que la energía fluye de los objetos o sistemas de mayor temperatura a los de menor temperatura.

• Las y los estudiantes valoran el papel que juegan los ecosistemas y los sistemas biológicos de la tierra, a través de la comprensión de las interacciones de sus componentes. Identifican que toda la materia en los ecosistemas circula entre organismos vivos y no vivos, y que todos requieren de un flujo continuo de energía. Reconocen que los átomos de carbono circulan desde la atmósfera hacia las plantas, a través del
proceso de fotosíntesis, y que pasan a través de las redes alimentarias para eventualmente regresar a la atmósfera. El conocimiento sobre los ecosistemas tiene aplicaciones tecnológicas en la medicina, la nutrición, la salud, la sustentabilidad, entre otros.

2. Ciencias sociales

Aprendizajes de trayectoria:

• Construye explicaciones de cómo las sociedades y el ámbito de lo público, satisfacen sus necesidades y genera alternativas que ayuden a transformar su entorno hacia una sociedad más justa y equitativa.
• Se asume como agente de transformación social desde sus grupos, roles, contextos y circunstancias, a partir de la explicación y articulación de las estructuras, relaciones e interacciones sociales.
• Valora los cambios sociales, jurídicos y del Estado para participar en la construcción de una sociedad sostenible y sustentable.
• Evalúa las funciones y desempeño del Estado para ejercer su derecho participativo e intervenir en la solución en el espacio público de problemas del contexto, que afectan en lo personal, lo familiar y en lo social.
•Analiza la actuación de grupos políticos o de poder y asume una postura crítica con el propósito de construir una sociedad más justa y equitativa.

3. Humanidades

Aprendizajes de trayectoria:

• Cuestiona y argumenta los significados (culturales, políticos, históricos, tecnológicos, naturales, entre otros) de las prácticas, discursos, instituciones y acontecimientos que constituyen su vida para fortalecer su afectividad y sus capacidades de construir su experiencia individual y colectiva.
• Somete a crítica los significados del estar juntos, cómo se conciben y experimentan las relaciones colectivas y con la naturaleza que potencian su capacidad de decisión ante situaciones y problemáticas de su vida.
• Se asume como agente de sí mismo y de la colectividad al experimentar los acontecimientos, discursos, instituciones, imágenes, objetos y prácticas que conforman sus vivencias.

Currículum ampliado

Aprendizajes de trayectoria

Responsabilidad Social

1.-Ejerce y promueve los derechos y valores, proponiendo soluciones para cambiar toda forma de desigualdad.

2.-Fomenta la inclusión y el respeto a la diversidad de todas las personas en la sociedad, actuando con perspectiva de género y enfoque interseccional.

3.-Colabora en la vida escolar, comunitaria y social, aportando ideas y soluciones para el bien común, en torno a la salud, la interculturalidad, el cuidado de la naturaleza y la transformación social.

4.-Contribuye a la resolución de conflictos de su entorno de manera autónoma, colaborativa y creativa para fomentar la cultura de paz.

5.-Construye y fortalece identidades a través de actividades artísticas, culturales y deportivas a nivel individual y colectivo.

Cuidado físico corporal

1.-Incorpora hábitos saludables y actividades físicas y deportivas como una elección para su vida.

2.-Desarrolla y promueve acciones de autocuidado enfocadas a la prevención intervención de conductas de riesgo, enfermedades o accidentes para su bienestar físico, mental y emocional.

3.-Se asume como cuerpo que siente, crea, expresa y comunica para fomentar el autocuidado.

4.-Ejerce su sexualidad de manera responsable, saludable y placentera procurando el bienestar y desarrollo integral propio y de las demás personas.

5.-Plantea metas a corto y mediano plazo para el cuidado del su cuerpo, mente y emociones como parte de su desarrollo integral.

Bienestar emocional afectivo

1.- Establece vínculos interpersonales saludables mediante el conocimiento de sus emociones y necesidades para su bienestar y desarrollo integral.

2.- Construye su proyecto de vida, a partir del reconocimiento de sus experiencias y expectativas, orientado al despliegue de sus capacidades e identificación de oportunidades de desarrollo integral.

3.-Construye lazos afectivos responsables e igualitarios, mediante el ejercicio pleno de su sexualidad.

4.-Aprecia y aplica formas creativas de expresar sus emociones, sentimientos y experiencias, de manera responsable, que le permitan su bienestar intra e interpersonal y desarrollarse como agente de transformación social.

2.4.1 Perfil de la formación laboral

El **perfil laboral** establece la formación requerida para preparar a las y los estudiantes como técnicos (as) en Gastronomía, teniendo en cuenta las necesidades contextuales del sector. Es crucial que las y los estudiantes desarrollen competencias laborales extendidas que les permitan integrarse eficazmente en el sector laboral, ya sea en el ámbito público, privado o como profesionales independientes en el ejercicio de su carrera técnica.

1.- Identifica los fundamento culinarios y sanidad e higiene en los alimentos

a) Identifica la historia de la gastronomía.
b) Identifica los servicios de alimentos y bebidas.
c) Identifica los fundamentos culinarios.
d) Identifica la sanidad e higiene en los alimentos.
e) Instrumenta la práctica
f) Diferencia el perfil profesional en el escenario real

2. - Aplica las técnicas de cocina en la planeación de menús y costos

a) Utiliza técnicas en la cocina mexicana.
b) Planea y organiza menús.
c) Realiza estandarizaciones a través del control de costos de alimentos y bebidas.
d) Problematiza la práctica
e) Aplica los aprendizajes en una actividad laboral

3. - Practica la cocina internacional y vegetariana

a) Identifica la administración como herramienta.
b) Practica la cocina internacional.
c) Practica la cocina vegetariana.
d) Sistematiza y gestionar proyectos I
e) Demuestra las habilidades en un puesto laboral

4. - Practica la panadería y repostería y organiza eventos

a) Practica la panadería y repostería.
b) Organiza eventos.
c) Sistematiza y gestiona proyectos II
d) Explica los saberes de un proceso productivo

5.- Determina las competencias profesionales a través de la Estadía.

a) Realiza la estadía
b) Estructura los elementos teórico metodológicos del proyecto académico laboral

El perfil del Técnico Gastronomía no solo está determinado por sus competencias técnicas, sino también por un conjunto de actitudes, valores y destrezas que son fundamentales para su desempeño en el entorno laboral, tales como:

Actitudes Profesionales:

- Comunicación Efectiva: capacidad de transmitir información de manera clara y concisa entre las brigadas de cocina y la atención en el área de servicio de alimentos y bebidas con los clientes.
- Empatía. Comprender al comensal a través de la escucha activa y fomentar un espíritu de generosidad en las áreas de servicios de alimentos y bebidas.
- Trabajo en Equipo. Es fundamental trabajar en conjunto para lograr un objetivo común en la elaboración de un platillo así como en la prestación de un servicio.
- Adaptabilidad. Innovar nuevas formas en la aplicación de las diferentes técnicas culinarias en la preparación de alimentos.
- Gestión del Tiempo: Habilidad para planificar, organizar para ejecutar de manera eficiente cada una de las tareas en la AICLE
- Resolución de Problemas: trabajar de manera organizada para prevenir y minimizar futuros conflictos.
- Paciencia: capacidad de soportar contratiempos y dificultades para lograr los resultados deseados en el trabajo dentro de cocina.
- Compromiso Ético: poner en práctica los valores y compromisos que guían el comportamiento de los profesionales gastronómicos en la manipulación de productos y servicios gastronómicos.

Valores:

- Responsabilidad: Las acciones que el técnico en gastronomía realice deben tomar en cuenta aspectos ecológicos, económicos. socioculturales y evitar que su labor afecte a terceros.
- Competencia y Profesionalismo: Un técnico en gastronomía debe tener habilidades culinarias, creatividad, organización, y capacidad para trabajar en equipo y bajo presión para determinar las necesidades de producción en cocina
- Seguridad. Resguardar el correcto desarrollo de las tareas que se llevan a cabo en el interior de la cocina de un establecimiento gastronómico, y cuidar la integridad de cada una de las personas que conforman el equipo de trabajo.

- Comunicación: capacidad de transmitir información de manera clara y concisa entre los miembros del equipo y con los clientes.
- Empatía y Respeto: capacidad de entender las necesidades y los deseos de los clientes.
- Adaptabilidad: permite al técnico en gastronomía ajustarse a los cambios del entorno y a las situaciones imprevista en el AICLA
- Prevención y Control de Riesgos: garantizar.

Destrezas:

- Manejo de técnicas culinarias de la cocina nacional e internacional.
- Aplica conocimientos del programa de manejo higiénico en los alimentos basados en normas.
- Aplica conocimientos y metodologías que le permitan contribuir a la solución de problemas de operación, dentro de establecimientos de alimentos y bebidas.
- Propone alternativas y mejoras en procesos dentro de la línea de producción con la finalidad de hacer más eficiente el negocio y/o organización.
- Desempeña sus actividades con responsabilidad social, técnica y humana.
- Conoce las repercusiones del cambio climático, reducción de la biodiversidad, el impacto de la contaminación local y global, lo que le permita incorporar técnicas, prácticas y sistemas dentro de los establecimientos de alimentos y bebidas que contribuyen a mitigar dichas situaciones, en favor de la sustentabilidad.

2.5 Relación de Módulos, cargas horarias y sitios de inserción por módulo

MÓDULO	SUBMÓDULO	CARGA HORARIA	SITIOS DE INSERCIÓN
Módulo I. **identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos**	I. Identifica la historia de la gastronomía	57 hrs.	• Servicios de preparación de alimentos y bebidas • Servicios de comedor para empresas e instituciones • Servicio de preparación de alimentos para el consumo inmediato • Servicio de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas. • Elaboración de galletas y pastas para sopas. • Restaurantes con servicios de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida. • Restaurante de autoservicio. • Restaurante con servicio de preparación de pizzas, hamburguesas, hotdogs y pollos rostizados para llevar.
	II. Identifica los servicios de alimentos y bebidas	57 hrs.	
	III. Identifica los fundamentos culinarios	76 hrs.	
	IV. Identifica la sanidad e higiene en los alimentos	57 hrs.	
	V. Instrumenta la practica	38 hrs.	
	VI. Diferencia el perfil profesional en el escenario real	38 hrs.	

MÓDULO	SUBMÓDULO	CARGA HORARIA	SITIOS DE INSERCIÓN
Modulo II. **Aplica las técnicas de cocina en la planeación de menús y costos.**	I. Utiliza las técnicas en la cocina mexicana.	114 hrs.	• Restaurantes con servicio de preparación de antojitos. • Restaurantes con servicio de preparación de tacos y tortas. • Servicio de preparación de otros alimentos para consumo inmediato. • Elaboración de dulces, chicles y productos de confitería que no sean chocolate. • Almacenamientos con refrigeración. • Restaurantes con servicios de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida
	II. Planea y organiza menús.	76 hrs.	
	III. Realiza estandarizaciones a través del control de costos de alimentos y bebidas	57 hrs.	
	IV. Problematiza la practica	38 hrs.	
	V. Aplica los aprendizajes en una actividad laboral	38 hrs.	

MÓDULO	SUBMÓDULO	CARGA HORARIA	SITIOS DE INSERCIÓN
Modulo III. **Práctica la cocina internacional y vegetariana.**	I. Identifica la administración como herramienta.	57 hrs.	• Servicio de preparación de alimentos y bebidas. • Servicios de comedor para empresas e instituciones. • Servicios de preparación de otros alimentos para consumo inmediato. • Elaboración de condimentos y aderezos. • Restaurantes con servicios de preparación de pescados y mariscos.
	II. Practica la cocina internacional.	114 hrs.	
	III. Practica la cocina vegetariana.	76 hrs.	
	IV. Sistematiza y gestiona proyectos I	38 hrs.	
	V. Demuestra las habilidades en un puesto laboral	38 hrs.	

MÓDULO	SUBMÓDULO	CARGA HORARIA	SITIOS DE INSERCIÓN
Modulo IV. **Practica la panadería y repostería y organiza eventos.**	I. practica la panadería y repostería	114 hrs.	• Elaboración de helados y paletas. • Elaboración de chocolate y productos de chocolate. • Elaboración de pan uy otros productos de panadería. • Panificación tradicional. • Elaboración de levadura. • Elaboración de gelatinas y otros postres en polvo. • Elaboración de galletas y pastas para sopas. • Servicios de preparación para ocasiones especiales. • Restaurantes con servicios de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.
	II. Organiza eventos	38 hrs.	
	III. Sistematiza y gestiona proyectos II	38 hrs.	
	IV. Explica los saberes de un proceso productivo	38 hrs.	

MÓDULO	SUBMÓDULO	CARGA HORARIA	SITIOS DE INSERCIÓN
Modulo V. **Determina las competencias profesionales a través de la estadía**	I. Realiza la estadía	190 hrs.	• Servicios de preparación de alimentos y bebidas • Servicios de comedor para empresas e instituciones • Servicio de preparación de alimentos para el consumo inmediato • Servicio de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas. • Elaboración de galletas y pastas para sopas. • Restaurantes con servicios de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida. • Restaurante de autoservicio. • Restaurante con servicio de preparación de pizzas, hamburguesas, hotdogs y pollos rostizados para llevar
	II. Estructura los elementos metodológicos del proyecto académico laboral	38 hrs.	

2.6 Mapa de competencias laborales extendidas

Módulo I

IDENTIFICA LOS FUNDAMENTOS CULINARIOS Y SANIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS.

- Identifica la historia de la gastronomía.
- Identifica los servicios de alimentos y bebidas.
- Identifica los fundamentos culinarios .
- Identifica la sanidad e higiene en los alimentos.
- Instrumenta la practica.
- Diferencia el perfil profesional en el escenario real.

Módulo II

APLICA LAS TÉCNICAS DE COCINA EN LA PLANEACIÓN DE MENÚS Y COSTOS.

- Utiliza las técnicas en la cocina mexicana.
- Planea y organiza menús.
- Realiza estandarizaciones a través del control de costos de alimentos y bebidas.
- Problematiza la práctica
- Aplica los aprendizajes en una actividad laboral

Módulo III

PRACTICA LA COCINA INTERNACIONAL Y VEGETARIANA.

- Identifica la administración como herramientas.
- Practica la cocina internacional
- Practica la cocina vegetariana
- Sistematiza y gestiona proyectos I
- Demuestra las habilidades en un puesto laboral.

Módulo IV

PRACTICA LA PANADERÍA Y REPOSTERÍA Y ORGANIZA EVENTOS.

- Practica la panadería y repostería
- Organiza eventos.
- Sistematiza y gestiona proyectos II
- Explica los saberes de un proceso productivo

Módulo V

DETERMINA LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A TRAVÈS DE LA ESTADÍA

- Realiza la estadía
- Estructura los elementos teórico metodológicos del proyecto académico laboral.

2.7 Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT)

De acuerdo con el manual del Curriculum Laboral en la Educación Media Superior (2023) las HVyT es:

"... resultado de una investigación de campo en las escuelas y empresas que ofertan Educación Dual en media superior; su propósito fue identificar las habilidades socioemocionales, blandas o para la vida, términos que emplean para referirse al conjunto de habilidades, actitudes y competencias socioemocionales que permiten a los individuos aprender, tomar decisiones informadas y ejercer derechos para llevar una vida sana, productiva y convertirse en agentes de cambio. 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, así permitirá:

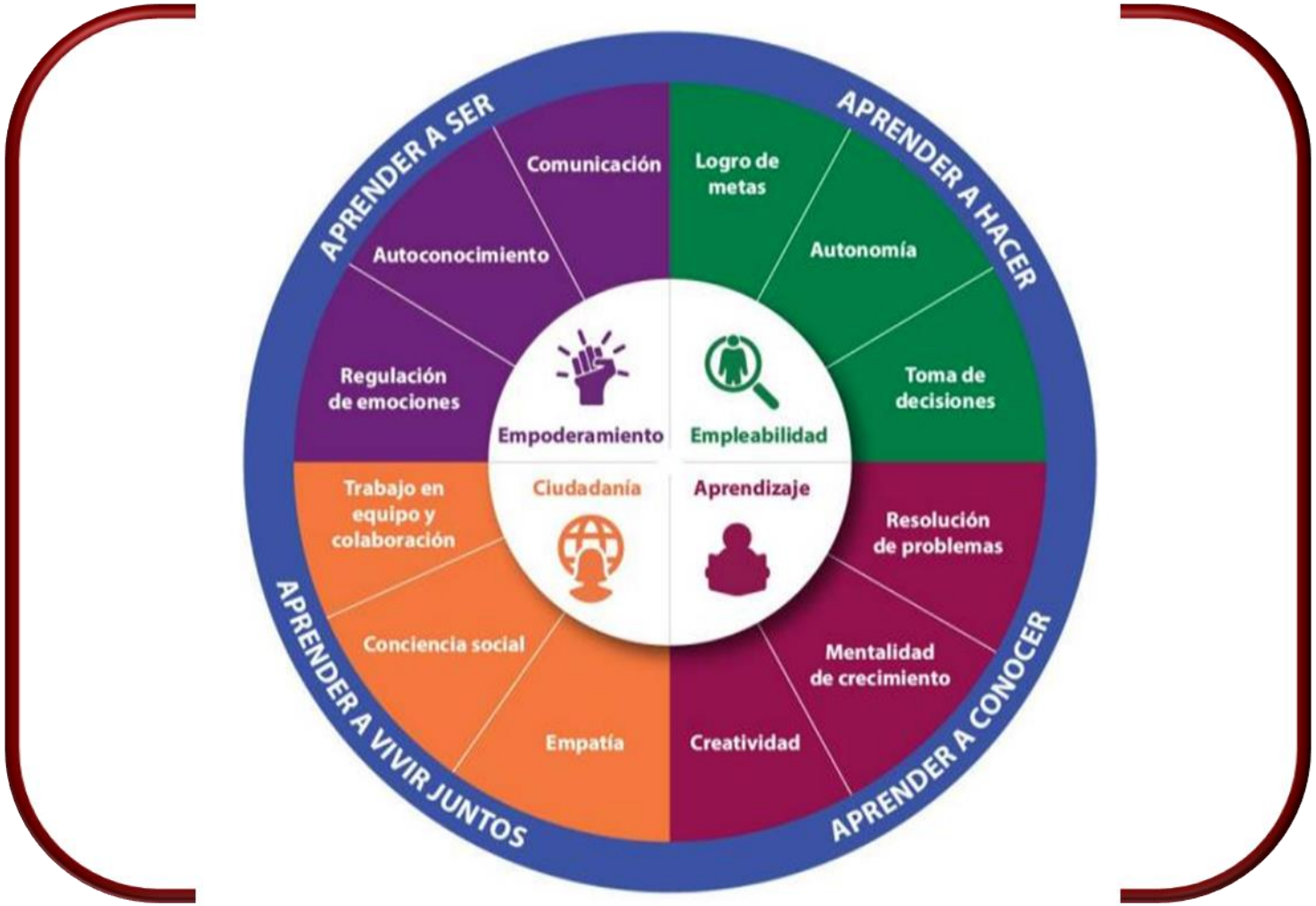
▪ Tener un lenguaje común entre las escuelas y las empresas en cuanto a las habilidades para la vida y el trabajo a desarrollar en las y los estudiantes registrados en algún modelo de educación dual.

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

▪ Tener una referencia para procesos de selección, formación y evaluación de estudiantes que la autoridad educativa convenga para la opción educativa dual.

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 para laboral a la que hace referencia el MCCEMS.

El marco de HVyT contiene las principales habilidades que puede 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" (pág. 45).



Fuente: El Curriculum Laboral en la Educación Media Superior (SEP, 2023).

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.

Fuente: El Curriculum Laboral en la Educación Media Superior (SEP, 2023).

Dimensión	Habilidad	Definición	Habilidades relacionadas
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.
	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.

Fuente: El Curriculum Laboral en la Educación Media Superior (SEP, 2023).

2.8 Conceptos Centrales de de la Educación para el Desarrollo Sostenible (CoCEDS)

Concepto	Definición	Habilidad
Nexo Agua-Energía-Alimento	Es un enfoque holístico e integrado para asegurar el acceso al agua, la energía y los alimentos a largo plazo, por lo que los ecosistemas desempeñan un papel central en el concepto. Se centra en la base de los recursos biofísicos y socioeconómicos de los que dependemos para lograr objetivos sociales, ambientales y económicos relacionados con el agua, la energía y los alimentos. Surge de la necesidad de ver cada sector como algo que no está separado; sino como algo complejo e inextricablemente entrelazado.	• Comienza por examinar todo el sistema y sus interrelaciones para entender dónde hay que actuar para mejorar la sostenibilidad de los recursos y/o servicios; solo entonces se formulan acciones (centradas en el agua o no). • Gestiona los conflictos e identifica los desafíos y las sinergias en los sectores Agua-Energía-Alimento; así como sus interrelaciones en el contexto local, regional y/o nacional de los y las estudiantes. • Pondera igualitariamente todos los sectores y tiene una perspectiva sistémica e integral para la protección del bienestar humano y la salud de los ecosistemas. • Ofrece un enfoque holístico e integrado para coadyuvar al acceso y disponibilidad al agua, la energía y los alimentos a largo plazo.
Servicios Ecosistémicos	Son todos los servicios que la naturaleza provee a la sociedad para sustentar la vida; varían en función de los ecosistemas (latitud, topografía, estado de conservación, entre otros), y del uso que la sociedad hace de ellos. Existen cuatro tipos de servicios: aprovisionamiento (productos obtenidos de la naturaleza); regulación (beneficios de la regulación de procesos de los ecosistemas); sostenimiento (servicios necesarios para la producción de otros servicios de los ecosistemas) y culturales (beneficios no materiales).	• Identifica el tipo de servicio ecosistémico urbano/rural procesado en la cadena de valor (provisión, regulación/soporte y cultural), y definido por la estructura física de la localidad, ciudad o región y no sólo por sus límites administrativos y/o normativos. • Desarrolla una lógica de interacción recíproca y equilibrada entre el capital natural y el social, para salvaguarda del bienestar humano y la regeneración de los servicios ofrecidos por los ecosistemas en el mediano y largo plazo. • Identifica compensaciones y externalidades e incorpora soluciones basadas en la naturaleza a las funciones ecológicas y sociales de los servicios ecosistémicos urbanos y las áreas protegidas urbanas (p.e. zonas verdes seminaturales como parques, cementerios), dentro un contexto socioeconómico particular.

Fuente: El Curriculum Laboral en la Educación Media Superior (SEP, 2023).

Concepto	Definición	Habilidad
Sistemas Socio-ecológicos	Es un concepto holístico, sistémico e inclusivo del ser humano en la naturaleza, es decir, un sistema adaptativo y complejo en el que interactúan componentes culturales, políticos, sociales, económicos, ecológicos y tecnológicos. La condición para asumirse como tal es que la delimitación del sistema se realice a partir de sus interacciones con los sistemas sociales y ecológicos con los que se relaciona.	• Identifica interacciones y componentes vitales que contribuyan al desarrollo de eco-comunidades resilientes (urbanas, rurales o mixtas; locales, nacionales, regionales). • Diseña sistemas complejos con enfoque en el desarrollo de la *resiliencia socio-ecológica* y la regeneración de los servicios ecosistémicos. • Transmite claramente los fundamentos de los sistemas sostenibles, sin importar el tipo particular de sistema socio-ecológico. • Delimita los sistemas a partir de las interacciones entre los componentes sociales (cultura, sociedad, economía y política) y ecológicos (naturaleza y ambiente) relacionados.
Economía Ecológica	Es el estudio de las distintas interacciones entre sistemas económicos y sistemas ecológicos. Por lo tanto, el campo de estudio de la economía es un subconjunto del campo de estudio de la ecología. Tiene en cuenta que el funcionamiento de los ecosistemas es complejo y no lineal, por lo que rebasar los umbrales, genera consecuencias irreversibles e impredecibles. Además, considera que el capital natural requiere ser preservado a un nivel crítico (Principio Precautorio), a través de proyectos de restauración de los ecosistemas.	• Analiza los procesos de crecimiento económico y de desarrollo desde una perspectiva sistémica, transdisciplinaria y circular. • Evalúa las cadenas de suministro y de valor, a través de análisis multicriterio y criterios bioéticos. • Interpreta la actividad económica y la gestión ecológica como un proceso co-evolucionario, en donde las sociedades son consideradas organismos vivos (metabolismo social). • Diseña sistemas de restauración de ecosistemas para la compensación parcial de la pérdida de capital natural (principio precautorio).

Fuente: El Curriculum Laboral en la Educación Media Superior (SEP, 2023).

2.9 Perfil docente en EMS

La Secretaría de Educación Pública, a través de la Unidad del Sistema para la Carrera de las Maestras y los Maestros (2024, diciembre) considera al docente:

…Como la o el profesional que asume ante el Estado y la sociedad la corresponsabilidad del aprendizaje de los educandos en la escuela, considerando las capacidades, circunstancias, necesidades, estilos y ritmos de aprendizaje de éstos y, en consecuencia, contribuye a los procesos de enseñanza y aprendizaje, como promotor, coordinador, guía, facilitador, investigador y agente directo del proceso educativo.

Algunas de las características deseables en este profesional que se incorpora a la función docente son su vocación hacia la enseñanza, entendiendo por ésta su interés por los demás, deseos y entusiasmo por compartir sus conocimientos con otros; así como, disposición y compromiso para la enseñanza, su comprensión y ejercicio del liderazgo, ya que busca a través de sus acciones y ejemplo el reconocimiento y apoyo del grupo laboral o social en el que se desenvuelve para el logro de objetivos propios y comunes.

Este profesional posee capacidades indispensables para el desempeño de la función docente, tales como: comunicar ideas de forma verbal y no verbal, clara y apropiadamente de acuerdo con el contexto en que sucede la interacción; comprender la situación que está viviendo otra persona, además de participar en conjunto con otros, aportando conocimientos y experiencias para el logro de objetivos y metas comunes.

Entre los aspectos que abarca la función docente están: la relación con la comunidad local, el desarrollo de pensamiento crítico y filosófico, el mejoramiento integral y constante de las y los estudiantes; además de la planeación, el dominio de los contenidos, el ambiente en el aula, las prácticas didácticas pertinentes, el máximo aprovechamiento escolar y aprendizaje de las y los alumnos, la solidaridad en la escuela, así como el diálogo y participación con madres y padres de familia o tutores.

Por lo anterior descrito, se presentan dominios, criterios e indicadores que conforman este perfil deseable para el docente de la Nueva Escuela Mexicana:

1. Asume la identidad de su función.

Desarrolla su función como agente fundamental en la formación integral de las y los estudiantes, en un marco de inclusión y respeto a la diversidad, con la finalidad de contribuir al logro de la excelencia educativa.

1.1. Reflexiona sobre sus conocimientos, habilidades, aptitudes, actitudes, principios y valores personales y profesionales, afines a la función docente en Educación Media Superior.

1.1.1. Analiza fortalezas y áreas de oportunidad en los conocimientos de las progresiones de aprendizaje de la Unidad de Aprendizaje Curricular, así como en sus recursos socioemocionales, pedagógicos y tecnológicos.

1.1.2. Analiza sus principios y valores personales y profesionales en el marco de la función docente.

1.1.3. Reconoce las características de la función docente, del modelo educativo y de la diversidad de contextos en la Educación Media Superior en el marco de la Nueva Escuela Mexicana.

1.2. Distingue la importancia de la función docente como agente fundamental en la formación de ciudadanos integrales, acorde con los principios de la Nueva Escuela Mexicana.

1.2.1. Distingue las características físicas, socioemocionales, culturales y cognoscitivas de las y los estudiantes de Educación Media Superior.

1.2.2. Distingue la importancia de generar empatía con las y los estudiantes de Educación Media Superior.

1.2.3. Distingue la importancia de respetar y valorar la interculturalidad y la diversidad de expresiones, identidades y corporalidades.

1.2.4. Comprende la relevancia de integrar el enfoque de los derechos humanos en su práctica profesional para generar ambientes sanos y seguros en la comunidad escolar.

1.2.5. Reconoce la importancia de fomentar la comunicación asertiva para relacionarse e interactuar con otros actores educativos de Educación Media Superior.

1.2.6. Reconoce la importancia de implementar acciones para fortalecer valores como la responsabilidad social, la honestidad, la educación integral en sexualidad, así como, el bienestar afectivo-emocional para una formación integral de las y los estudiantes y el enriquecimiento de su función docente.

1.3. Aplica los principios y valores establecidos en el Código de conducta de la institución en la que labora, en el desarrollo de su práctica docente.

1.3.1. Comprende el sentido de los principios y valores establecidos en el Código de conducta vigente en su institución.

1.3.2. Realiza acciones congruentes con el Código de conducta de la Secretaría de Educación Pública, en los ámbitos de su función.

1.4. Distingue la importancia de la normatividad académica y de los derechos de las y los estudiantes de Educación Media Superior para la mejora de los procesos de enseñanza y aprendizaje.

1.4.1. Aplica la normatividad académica que corresponde al ejercicio de su práctica docente acorde a la Nueva Escuela Mexicana.

1.4.2. Aplica el enfoque de los derechos humanos de las y los estudiantes de Educación Media Superior que corresponde al ejercicio de su práctica docente.

1.4.3. Reconoce los beneficios de aplicar la normatividad académica y de los derechos de las y los estudiantes de Educación Media Superior.

1.5. Analiza la normatividad administrativa para el logro de los propósitos formativos de la Educación Media Superior.

1.5.1. Aplica la normatividad administrativa vigente en los diferentes ámbitos de su práctica docente.

1.5.2. Reconoce los beneficios de aplicar la normatividad administrativa y de los derechos de las y los estudiantes de Educación Media Superior.

2. Domina el currículo para la enseñanza y el aprendizaje.

Comprende la articulación del modelo educativo con los contenidos, la transversalidad del conocimiento, considerando las características y contexto de las y los estudiantes de Educación Media Superior para el logro de los aprendizajes.

2.1. Domina los contenidos, estrategias y métodos comprendidos en el currículo, así como su interrelación con otros componentes de formación, para propiciar el logro de aprendizajes.

2.1.1. Distingue la estructura de los recursos sociocognitivos, áreas de conocimiento, recursos y ámbitos socioemocionales, las progresiones, estrategias y métodos de enseñanza aprendizaje, acordes al currículo de la Educación Media Superior.

2.1.2. Emplea el trabajo transversal (intradisciplinar, multidisciplinar, interdisciplinar y/o transdisciplinar) entre las diferentes Unidades de Aprendizaje Curricular del Marco Curricular Común de Educación Media Superior.

2.2. Emplea el enfoque pedagógico de la Educación Media Superior para facilitar experiencias significativas de aprendizaje acordes con el Marco Curricular Común de Educación Media Superior y su contexto escolar.

2.2.1. Reconoce la importancia de los principales rasgos del desarrollo físico, cognitivo, social y afectivo de las y los estudiantes de Educación Media Superior.

2.2.2. Reconoce los elementos del enfoque pedagógico de la Nueva Escuela Mexicana en la Educación Media Superior.

2.2.3. Diseña estrategias pedagógicas que incorporen la interculturalidad como un medio para propiciar la identidad y el sentido de pertenencia de las y los estudiantes en su entorno.

2.2.4. Distingue estrategias didácticas activas acordes con la Unidad de Aprendizaje Curricular, considerando las características y estilos de aprendizaje de las y los estudiantes de Educación Media Superior.

3. Planifica e implementa los procesos de enseñanza y aprendizaje.

Planifica e implementa el trabajo pedagógico para generar ambientes de aprendizaje, a partir de los planes y programas de estudio, así como, de las características y contexto de las y los estudiantes.

3.1. Planifica los procesos de enseñanza y aprendizaje de forma integral e interdisciplinar de acuerdo con el plan y programas de estudio, considerando las características y contexto de las y los estudiantes de Educación Media Superior.

3.1.1. Distingue las necesidades de aprendizaje por medio de un diagnóstico integral que apoye su planeación didáctica, considerando el Programa Aula, Escuela y Comunidad (PAEC).

3.1.2. Diseña estrategias de enseñanza y de aprendizaje, considerando el trabajo transversal (intradisciplina, multidisciplina, interdisciplina y transdisciplina) además de los principios de diversidad e inclusión para el logro de los aprendizajes.

3.1.3. Diseña estrategias de evaluación formativa, considerando las características, el contexto y los derechos de las y los estudiantes de Educación Media Superior.

3.1.4. Incorpora el enfoque humanista y los elementos del currículo fundamental y ampliado de Educación Media Superior en su planeación didáctica.

3.2. Implementa estrategias que generan situaciones de aprendizaje para el desarrollo integral de las y los estudiantes de Educación Media Superior.

3.2.1. Aplica diversas estrategias de enseñanza y de aprendizaje, acordes con las características y el contexto de sus estudiantes; así como con la Unidad de Aprendizaje Curricular que imparte.

3.2.2. Incorpora la Cultura Digital en las distintas Unidades de Aprendizaje Curricular, acorde al contexto de sus estudiantes.

3.2.3. Reconoce la importancia de adecuar su planeación didáctica con base en la evaluación formativa y el logro académico de sus estudiantes.

3.3.1. Aplica estrategias de comunicación asertiva, discusión y reflexión que favorecen el diálogo con y entre las y los estudiantes.

3.3.2. Aplica técnicas que fomentan la interacción del estudiantado en condiciones de igualdad, equidad y respeto a la diversidad y a los derechos de las y los estudiantes de la Educación Media Superior.

3.3.3. Aplica diversas estrategias de comunicación, colaboración y negociación para la resolución de conflictos personales e interpersonales que promueven ambientes sanos y seguros.

3.3.4. Utiliza estrategias de comunicación que promuevan los valores de respeto, tolerancia, igualdad, diálogo; y consenso de acuerdos que fomenten una cultura de paz en la comunidad escolar.

3.4. Aplica estrategias de evaluación con enfoque formativo, para el logro de aprendizajes significativos y la formación integral de las y los estudiantes.

3.4.1. Emplea estrategias de evaluación formativa congruentes con las actividades de enseñanza y de aprendizaje, implicadas en las progresiones de aprendizaje para el logro de las metas y mejoras del desempeño de las y los estudiantes.

3.4.2. Emplea estrategias y tipos de evaluación formativa que consideren diferentes métodos, técnicas, recursos, instrumentos y momentos.

3.4.3. Define criterios de evaluación formativa en corresponsabilidad con sus estudiantes, acordes con el desarrollo de las progresiones de aprendizaje.

3.4.4. Utiliza estrategias de retroalimentación como parte de la evaluación formativa que permiten a sus estudiantes reconocer el logro de sus aprendizajes y áreas de oportunidad.

4. Participa en el trabajo colegiado y en las actividades colaborativas de la comunidad escolar.

Contribuye a la consolidación de una comunidad escolar participativa para mejorar las actividades académicas, escolares y comunitarias.

4.1. Colabora en espacios de trabajo colegiado para contribuir al fortalecimiento de una comunidad profesional.

4.1.1. Colabora de forma activa en el trabajo de academia y en los consejos técnicos, conforme a los lineamientos vigentes del trabajo colegiado.

4.1.2. Diseña soluciones interdisciplinarias y transdisciplinarias a problemas de la comunidad escolar.

4.1.3. Comprende la importancia de la práctica y colaboración ciudadana mediante el intercambio de experiencias en colegiado para acompañar y enriquecer el trabajo de la comunidad educativa.

4.2. Crea con la comunidad escolar procesos de gestión y vinculación para la mejora continua del centro educativo, considerando la diversidad cultural y de perspectiva de género.

4.2.1. Promueve la vinculación con instancias externas al centro educativo que fortalezcan el proceso formativo de sus estudiantes, considerando la diversidad cultural y de perspectiva de género e inclusión.

4.2.2. Implementa estrategias de reflexión que sean orientadoras hacia el desarrollo de acciones educativas que favorezcan el bienestar social y atiendan problemáticas que afectan a la comunidad escolar.

5. Define su trayectoria de formación, capacitación y actualización para la mejora del ejercicio de su función.

Reflexiona sobre su práctica, formación académica y habilidad socioemocional para orientar su trayecto formativo.

5.1. Analiza su práctica docente, de forma individual y colectiva para identificar sus fortalezas y áreas de oportunidad.

5.1.1. Identifica fortalezas y áreas de oportunidad de su práctica docente, a partir de los resultados de aprendizaje de las y los estudiantes de Educación Media Superior.

5.1.2. Reconoce necesidades de formación, a partir del diálogo con sus pares y de la participación en espacios de trabajo colegiado.

5.1.3. Reconoce la importancia de su participación en los procesos institucionales de valoración de su práctica docente, en los diferentes niveles de organización del sistema educativo.

5.2. Construye su trayecto formativo, conforme al análisis y reflexión de su práctica, para la mejora continua de su función.

5.2.1. Participa en programas de formación, capacitación y actualización pertinentes, a partir de la necesidad de mejora de su práctica docente.

5.2.2. Emplea los conocimientos y recursos socioemocionales adquiridos en los programas de formación, capacitación o actualización para la formación integral de las y los estudiantes de Educación Media Superior.

5.2.3. Aplica los conocimientos y habilidades adquiridos en los programas de formación, capacitación y actualización, para la formación integral de las y los estudiantes de Educación Media Superior. (pág. 10). (USICAMM, 2024),

2.10 Perfil docente por Módulo

Módulo	Perfil Docente
MÓDULO I: IDENTIFICA LOS FUNDAMENTOS CULINARIOS Y SANIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS.	**MÓDULO I: IDENTIFICA LOS FUNDAMENTOS CULINARIOS Y SANIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS.**
Submódulo I. Identifica la historia de la gastronomía.	**Submódulo I. Identifica la historia de la gastronomía.** *Grado académico. Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias, Licenciatura en historia universal *Experiencia. Mínima de un año *Competencias Conocer los procesos históricos, las tendencias historiográficas, y los métodos y técnicas del análisis histórico. *Requisitos adicionales. Cubrir el perfil afín al área de conocimiento del nivel, servicio o materia educativa a que aspira.
Submódulo II. Identifica los servicios de alimentos y bebidas	**Submódulo II. Identifica los servicios de alimentos y bebidas** *Grado académico. Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. Licenciatura en turismo *Experiencia. Mínima de un año *Competencias Reconocer las técnicas de servicio al comensal, utilizando las reglas de etiqueta y protocolo para la supervisión y operación en el área de comedor de un restaurante *Requisitos adicionales. Título Profesional, Cédula Profesional, Acta de Examen Profesional o Constancia oficial de estudios que acredite cubrir el perfil afín al área de conocimiento del nivel, servicio o materia educativa a que aspira.
Submódulo III. Identifica los fundamentos culinarios	**Submódulo III. Identifica los fundamentos culinarios .** *Grado académico. Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. *Experiencia. Mínima de un año *Competencias Reconocer las técnicas de preparación de alimentos salados y dulces a través del manejo adecuado del equipo e infraestructura de cocina para la elaboración de platillos. *Requisitos adicionales. Título Profesional, Cédula Profesional, Acta de Examen Profesional o Constancia oficial de estudios que acredite cubrir el perfil afín al área de conocimiento del nivel, servicio o materia educativa a que aspira
Submódulo IV. Identifica la sanidad e higiene en los alimentos	**Submódulo IV. Identifica la sanidad e higiene en los alimentos** *Grado académico. Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. Licenciatura en químico de alimentos *Experiencia. Mínima de un año *Competencias. Identificar la manipulación higiénica en los alimentos para prevenir ETAS. *Requisitos adicionales. Título Profesional, Cédula Profesional, Acta de Examen Profesional o Constancia oficial de estudios que acredite cubrir el perfil afín al área de conocimiento del nivel, servicio o materia educativa a que aspira.

Módulo	Perfil Docente
MÓDULO I: IDENTIFICA LOS FUNDAMENTOS **Submódulo V. Instrumenta la práctica** **Submódulo VI. Diferencia el perfil profesional en el escenario real.**	**MÓDULO I: IDENTIFICA LOS FUNDAMENTOS CULINARIOS Y SANIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS.** **Submódulo V. Instrumenta la práctica.** *Grado académico: Lic. administración, mercadotecnia, negocios internacionales, ciencias empresariales, contaduría, economía, finanzas, gestión de negocios, comercio internacional, Ing., desarrollo e innovación empresarial. *Experiencia: mínima de 6 meses frente a grupo, conocimientos generales en el desarrollo de la cultura emprendedora, generación de proyecto emprendedor y plan de negocios. *Competencias: Capacidad para desarrollar una cultura emprendedora. *Requisitos adicionales: conocimiento en la creación de proyectos, trabajo en equipo, manejo y solución de conflictos. **Submódulo VI. Diferencia el perfil profesional en el escenario real.** *Grado académico: Licenciatura/Ingeniería: Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. Licenciatura en turismo *Competencias: • Distingue las características del modelo educativo vigente para su implementación. • Establecer las estrategias del proceso de enseñanza aprendizaje de acordes al contexto educativo. • Participa en el trabajo colegiado y en las actividades colaborativas de la comunidad escolar. *Requisitos adicionales: manejo de grupos, gestión del tiempo, comunicación asertiva, trabajo en equipo, priorizar necesidades, empatía, capacidad de gestión, conocimiento de la normatividad.

Módulo	Perfil Docente
MÓDULO II: APLICA LAS TÉCNICAS DE COCINA EN LA PLANEACIÓN DE MENÚS Y COSTOS. **Submódulo I. Utiliza las técnicas en la cocina mexicana.**	**MÓDULO II: APLICA LAS TÉCNICAS DE COCINA EN LA PLANEACIÓN DE MENÚS Y COSTOS.** **Submódulo I. Utiliza las técnicas en la cocina mexicana.** *Grado académico. Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. *Experiencia. Mínima de un año *Competencias Reconocer los alimentos y bebidas de la cocina mexicana identificando los productos y técnicas de las distintas regiones del país, así como su legado histórico cultural con la finalidad de revalorar, divulgar e innovar la cocina nacional, salvaguardando el patrimonio gastronómico. *Requisitos adicionales. Título Profesional, Cédula Profesional, Acta de Examen Profesional o Constancia oficial de estudios que acredite cubrir el perfil afín al área de conocimiento del nivel, servicio o materia educativa a que aspira
Submódulo II. Planea y organiza menús.	**Submódulo II. Planea y organiza menús.** *Grado académico. Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. *Experiencia. Mínima de un año *Competencias Diseña y elabora menús utilizando las técnicas culinarias innovadoras y especializadas, para la creación de nuevos platillos respetando el legado gastronómico tradicional y la fuente original. *Requisitos adicionales. Título Profesional, Cédula Profesional, Acta de Examen Profesional o Constancia oficial de estudios que acredite cubrir el perfil afín al área de conocimiento del nivel, servicio o materia educativa a que aspira
Submódulo III. Realiza estandarizaciones a través del control de costos de alimentos y bebidas.	**Submódulo III. Realiza estandarizaciones a través del control de costos de alimentos y bebidas.** *Grado académico. Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. *Experiencia. Mínima de un año *Competencias Reconocer los procesos para la obtención de costos, precios de ventas y utilidades así como la elaboración de inventarios y almacenamientos de materia prima. *Requisitos adicionales. Título Profesional, Cédula Profesional, Acta de Examen Profesional o Constancia oficial de estudios que acredite cubrir el perfil afín al área de conocimiento del nivel, servicio o materia educativa a que aspira
Submódulo IV. Problematiza la práctica.	**Submódulo IV. Problematiza la práctica.** *Grado académico: Lic. administración, mercadotecnia, negocios internacionales, ciencias empresariales, contaduría, economía, finanzas, gestión de negocios, comercio internacional, Ing., desarrollo e innovación empresarial. *Experiencia: mínima de 6 meses frente a grupo, conocimientos generales en el desarrollo de la cultura emprendedora, generación de proyecto emprendedor y plan de negocios. *Competencias: Capacidad para desarrollar una cultura emprendedora. *Requisitos adicionales: conocimiento en la creación de proyectos, trabajo en equipo, manejo y solución de conflictos.

Módulo	Perfil Docente
MÓDULO II: APLICA LAS TÉCNICAS DE COCINA EN LA PLANEACIÓN DE MENÚS Y COSTOS. **Submódulo V. Aplica los aprendizajes en una actividad laboral.**	**MÓDULO II: APLICA LAS TÉCNICAS DE COCINA EN LA PLANEACIÓN DE MENÚS Y COSTOS.** **Submódulo V. Aplica los aprendizajes en una actividad laboral.** *Grado académico: Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. Licenciatura en turismo *Competencias: • Distingue las características del modelo educativo vigente para su implementación. • Establecer las estrategias del proceso de enseñanza aprendizaje de acordes al contexto educativo. • Participa en el trabajo colegiado y en las actividades colaborativas de la comunidad escolar. *Requisitos adicionales: manejo de grupos, gestión del tiempo, comunicación asertiva, trabajo en equipo, priorizar necesidades, empatía, capacidad de gestión, conocimiento de la normatividad.

Módulo	Perfil Docente
MÓDULO III: PRACTICA LA COCINA INTERNACIONAL Y VEGETARIANA.	**MÓDULO III: PRACTICA LA COCINA INTERNACIONAL Y VEGETARIANA.**
Submódulo I. Identifica la administración como herramienta.	**Submódulo I. Identifica la administración como herramienta.** *Grado académico. Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. Licenciado en administración *Experiencia. Mínima de un año *Competencias Asesora establecimientos de alimentos y bebidas con base en los elementos teórico metodológicos de la administración y mercadotecnia, que permiten optimizar los procesos para alcanzar los objetivos de comercialización. *Requisitos adicionales. Título Profesional, Cédula Profesional, Acta de Examen Profesional o Constancia oficial de estudios que acredite cubrir el perfil afín al área de conocimiento del nivel, servicio o materia educativa a que aspira.
Submódulo II. Practica la cocina internacional.	**Submódulo II. Practica la cocina internacional.** *Grado académico. Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. *Experiencia. Mínima de un año *Competencias Reconocer la elaboración de alimentos y bebidas de la cocina internacional identificando los productos y técnicas de los diferentes países, así como su legado histórico cultural con la finalidad de revalorar, divulgar e innovar las técnicas culinarias, salvaguardando el patrimonio gastronómico. *Requisitos adicionales. Título Profesional, Cédula Profesional, Acta de Examen Profesional o Constancia oficial de estudios que acredite cubrir el perfil afín al área de conocimiento del nivel, servicio o materia educativa a que aspira
Submódulo III. Practica la cocina vegetariana.	**Submódulo III. Practica la cocina vegetariana.** *Grado académico. Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. Licenciado en nutrición *Experiencia. Mínima de un año *Competencias reconoce los elementos de la nutrición basada en plantas, como los nutrientes clave, las pautas dietéticas y los beneficios para la salud *Requisitos adicionales. Título Profesional, Cédula Profesional, Acta de Examen Profesional o Constancia oficial de estudios que acredite cubrir el perfil afín al área de conocimiento del nivel, servicio o materia educativa a que aspira
Submódulo IV. Sistematiza y gestiona proyectos I.	**Submódulo IV. Sistematiza y gestiona proyectos I.** *Grado académico: Lic. administración, mercadotecnia, negocios internacionales, ciencias empresariales, contaduría, economía, finanzas, gestión de negocios, comercio internacional, Ing., desarrollo e innovación empresarial. *Experiencia: mínima de 6 meses frente a grupo, conocimientos generales en el desarrollo de la cultura emprendedora, generación de proyecto emprendedor y plan de negocios. *Competencias: Capacidad para desarrollar una cultura emprendedora. *Requisitos adicionales: conocimiento en la creación de proyectos, trabajo en equipo, manejo y solución de conflictos.
Submódulo V. Demuestra las habilidades en un puesto laboral.	**Submódulo V. Demuestra las habilidades laboral.** *Grado académico: Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. Licenciatura en turismo *Competencias: • Distingue las características del modelo educativo vigente para su implementación. • Establecer las estrategias del proceso de enseñanza aprendizaje de acordes al contexto educativo. • Participa en el trabajo colegiado y en las actividades colaborativas de la comunidad escolar. *Requisitos adicionales: manejo de grupos, gestión del tiempo, comunicación asertiva, trabajo en equipo, priorizar necesidades, empatía, capacidad de gestión, conocimiento de la normatividad.

Módulo	Perfil Docente
MÓDULO IV: PRACTICA LA PANADERÍA Y REPOSTERÍA Y ORGANIZA EVENTOS. **Submódulo I. Practica la panadería y repostería** **Submódulo II. Organiza eventos** **Submódulo III. Sistematiza y gestiona proyectos II.** **Submódulo IV. Explica los saberes de un proceso productivo.**	**MÓDULO IV: PRACTICA LA PANADERÍA Y REPOSTERÍA Y ORGANIZA EVENTOS.** **Submódulo I. Practica la panadería y repostería** *Grado académico. Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. *Experiencia. Mínima de un año *Competencias reconoce las técnicas de preparación de panadería a través del manejo adecuado del equipo e infraestructura de cocina y el uso de las distintas masas, para elaborar panes. *Requisitos adicionales. Título Profesional, Cédula Profesional, Acta de Examen Profesional o Constancia oficial de estudios que acredite cubrir el perfil afín al área de conocimiento del nivel, servicio o materia educativa a que aspira. **Submódulo II. Organiza eventos** *Grado académico. Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. Licenciado en turismo *Experiencia. Mínima de un año *Competencias Coordina eventos gastronómicos a través de la organización y dirección de los diferentes recursos con la finalidad de ofrecer servicios de calidad. *Requisitos adicionales. Título Profesional, Cédula Profesional, Acta de Examen Profesional o Constancia oficial de estudios que acredite cubrir el perfil afín al área de conocimiento del nivel, servicio o materia educativa a que aspira. **Submódulo III. Sistematiza y gestiona proyectos II.** *Grado académico: Lic. administración, mercadotecnia, negocios internacionales, ciencias empresariales, contaduría, economía, finanzas, gestión de negocios, comercio internacional, Ing., desarrollo e innovación empresarial. *Experiencia: mínima de 6 meses frente a grupo, conocimientos generales en el desarrollo de la cultura emprendedora, generación de proyecto emprendedor y plan de negocios. *Competencias: Capacidad para desarrollar una cultura emprendedora. *Requisitos adicionales: conocimiento en la creación de proyectos, trabajo en equipo, manejo y solución de conflictos. **Submódulo IV. Explica los saberes de un proceso productivo.** *Grado académico: Licenciatura/Ingeniería: Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. Licenciatura en turismo *Competencias: • Distingue las características del modelo educativo vigente para su implementación. • Establecer las estrategias del proceso de enseñanza aprendizaje de acordes al contexto educativo. • Participa en el trabajo colegiado y en las actividades colaborativas de la comunidad escolar. *Requisitos adicionales: manejo de grupos, gestión del tiempo, comunicación asertiva, trabajo en equipo, priorizar necesidades, empatía, capacidad de gestión, conocimiento de la normatividad.

Módulo	Perfil Docente
MÓDULO V: DETERMINA LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A TRAVÉS DE LA ESTADÍA. **Submódulo I. Realiza la estadía** **Submódulo II. Estructura los elementos teóricos metodológicos del proyecto académico laboral.**	**MÓDULO V: DETERMINA LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A TRAVÉS DE LA ESTADÍA.** **Submódulo I. Realiza la estadía** Grado académico :Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. Licenciatura en turismo *Experiencia: mínima de 6 meses frente a grupo, manejo de grupos y procesos evaluativos. *Competencias: Distingue las características del modelo educativo vigente para su implementación. Participa en el trabajo colegiado y en las actividades colaborativas de la comunidad escolar. *Requisitos adicionales: manejo de grupos, gestión del tiempo, comunicación asertiva, trabajo en equipo, priorizar necesidades, empatía, capacidad de gestión, conocimiento de la normatividad. **Submódulo II. Estructura los elementos teóricos metodológicos del proyecto académico laboral.** Grado académico :Licenciatura en gastronomía, Licenciatura en artes culinarias. Licenciatura en turismo *Experiencia: mínima de 6 meses frente a grupo, manejo de grupos y procesos evaluativos. *Competencias: Distingue las características del modelo educativo vigente para su implementación. Establecer las estrategias del proceso de enseñanza aprendizaje de acordes al contexto educativo. Participa en el trabajo colegiado y en las actividades colaborativas de la comunidad escolar. *Requisitos adicionales: manejo de grupos, gestión del tiempo, comunicación asertiva, trabajo en equipo, priorizar necesidades, empatía, capacidad de gestión, conocimiento de la normatividad.

3. Nodos productivos del Estado de México

3. Nodos productivos del Estado de México

En el Estado de México existen diferentes nodos productivos, de los cuales se pueden identificar los nodos educativos productivos, los cuales facilitan la concentración entre la oferta y la demanda de soluciones innovadoras, enfocadas en sectores productivos o necesidades específicas, los cuales impactan en la oferta educativa de los Centros de Bachillerato Tecnológico y en la dinámica productiva de la región.

· **Nodo Aeroportuario:** el cual pretende fortalecer los servicios de conectividad internacional, aéreos y de aviación; consolidación de la industria de comunicaciones y transportes, así como el desarrollo económico regional turístico.

· **Nodo Logístico:** se destaca por el establecimiento y operación de la Plataforma Logística del Estado de México, en la cual se interceptan las carreteras México-Querétaro y Arco Norte, que permite contar con la conectividad internacional eficiente y servicios de valor agregado, como la concentración del manejo de carga y descarga de ferrocarriles, transporte y distribución de productos.

• **Nodo de Salud**: se caracteriza por la aglomeración de servicios de salud, teniendo la proyección del desarrollo de la industria química, farmacéutica y laboratorios, fortalecimiento de la infraestructura de salud pública y privada.

· **Nodo Tren Interurbano**: se caracteriza por un creciente número de servicios, dentro de los cuales sobresale el establecimiento de centros comerciales, el servicio de transporte y el servicio turístico, destaca como una de las obras más importantes de la construcción, no sólo por su extensión geográfica, sino por el crecimiento económico y demográfico que desencadenará en los municipios en donde tiene influencia.

.

- **Nodo Automotriz:** se caracteriza especialmente por la alta concentración de desarrollo industrial, los sectores más participativos son: la industria manufacturera, la industria de refacciones automotrices, la industria de productos químicos, manufacturas de textiles y de inyecciones de plástico, además del desarrollo de proyectos sustentables, que tienen como objetivo prioritario reducir los niveles de contaminación, manejar y aprovechar los residuos orgánicos, convertir el problema de la basura en una posibilidad de desarrollo, empleo y generación de energía.

- **Nodo Agroindustrial**, constituido a su vez por 4 subnodos:

- *Subnodo Tejupilco:* las principales actividades económicas de la región se centran en el sector primario (agricultura, ganadería, silvicultura, apicultura, entre otras) y el terciario (comercio y servicios).
- *Subnodo Villa Guerrero:* se caracteriza por su alta participación en el sector primario y terciario, siendo la actividad turística y agrícola, principalmente la hortofruticultura y floricultura, además de destacar en el sector terciario y secundario; con lugares de esparcimiento y relajación, por lo que, constantemente renueva los servicios que ofrece para atender a las crecientes demandas de la localidad y de sus visitantes.
- *Subnodo Valle de Bravo*: se caracteriza por su alta participación en el sector primario y terciario, siendo la actividad comercial (turismo) y agrícola lo que más sobresale de la región.
- *Subnodo Atlacomulco:* se caracteriza por el desarrollo del sector terciario, específicamente las actividades comerciales y de servicios. Los sectores primario y secundario están presentes en la región aunque en menor escala. Destacando la ganadería y la agricultura; la industria alimentaria, la industria de la madera y la industria textil, el desarrollo agroalimentario y acuícola.

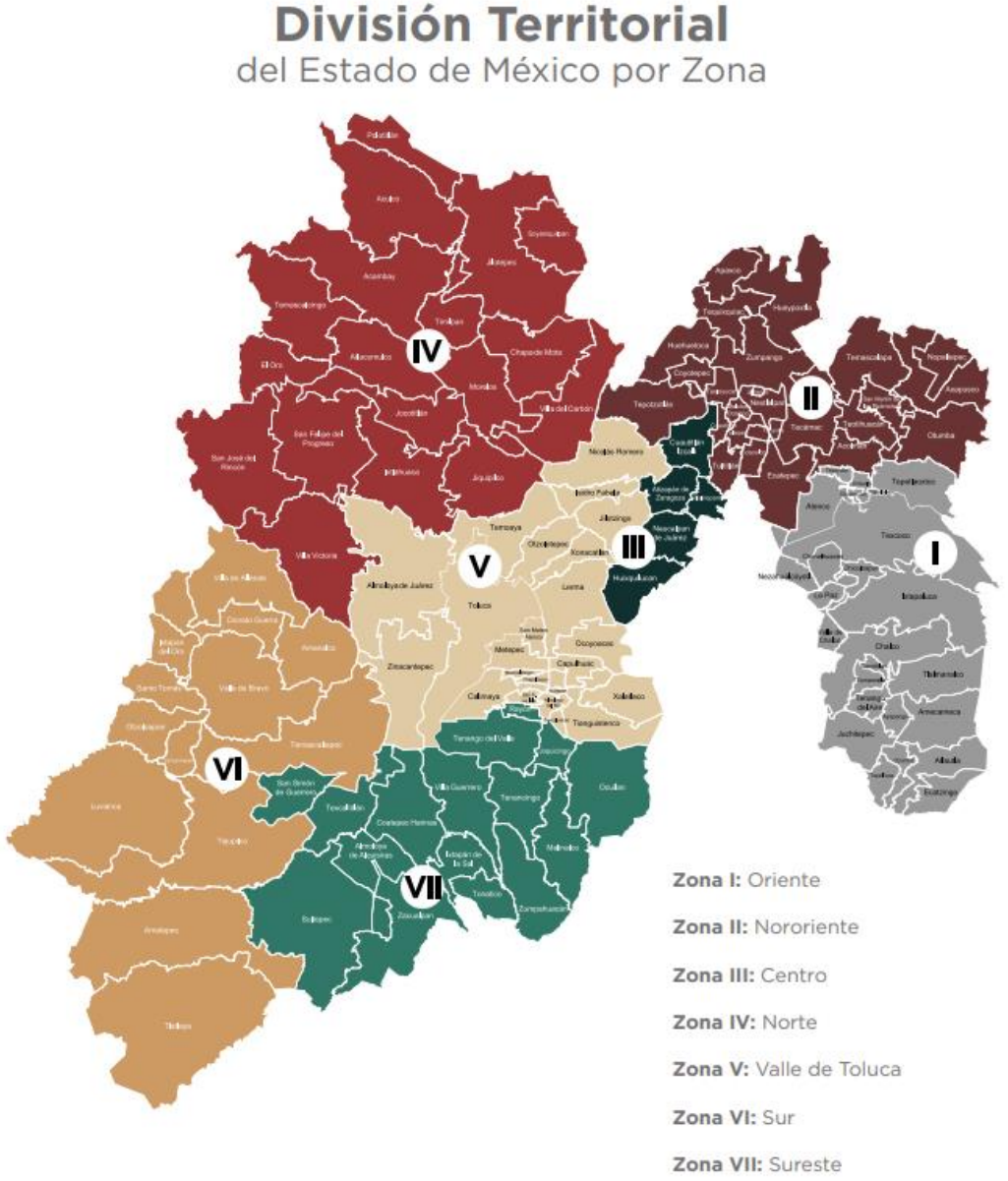
La identificación de los diferentes nodos productivos permite identificar y responder a las necesidades de la región en el sentido económico, permitiendo que la Educación Media Superior del Estado de México oferte planes y programas de estudio de carreras técnicas para que los estudiantes cuenten con las competencias genéricas, disciplinares y profesionales, así como las de empleabilidad, permitiendo que los egresados puedan acceder a otros estudios y/o incorporarse al sector productivo de la región.

División regional del Estado de México

Un aspecto fundamental es la división regional de la entidad, compuesta por 7 zonas (Oriente, Nororiente, Centro, Norte, Valle de Toluca, Sur y Sureste), que a su vez contendrán 19 regiones (Chalco, Ixtapaluca, Texcoco, Nezahualcóyotl, Ecatepec, Tecámac, Zumpango, Tultitlán, Tlalnepantla, Nicolás Romero, Jilotepec, Ixtlahuaca, Valle de Bravo, Toluca, Naucalpan, Lerma, Tenancingo, Sultepec y Tejupilco.

Permitiendo identificar las áreas de desarrollo económico y su relación con los nodos educativos productivos, para el desarrollo de la oferta educativa de los Centros de Bachillerato Tecnológico.

*Plan de Desarrollo del Estado de México 2023-2029



4. Cambios principales en los programas de estudio

4. Cambios principales en los programas de estudio

El modelo educativo de la Nueva Escuela Mexicana representa una transformación profunda en la forma de impartir educación media superior, con el objetivo de formar estudiantes integrales, críticos y comprometidos con su entorno. Este modelo se centra en el desarrollo de competencias y habilidades necesarias para enfrentar los desafíos actuales, promoviendo así, el aprendizaje significativo, la inclusión, y la equidad. A través de metodologías innovadoras, como las basadas en prácticas en escenarios reales y/o estudios de casos, así como el uso de tecnologías avanzadas, busca preparar a los y las estudiantes no solo para un futuro profesional, sino también para ser ciudadanos responsables y activos en sus comunidades. La NEM pone énfasis en valores como la solidaridad, la justicia y el respeto, fundamentales para la construcción de una sociedad más justa y equitativa.

La Secretaría de Educación Pública, a través de la Coordinación Sectorial de Fortalecimiento Académico (COSFAC) (2024, febrero), considera que:

> "El currículum laboral tiene como objetivo desarrollar en los estudiantes competencias laborales básicas y competencias laborales 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.
>
> 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, socia l 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"(p. 10).

El programa de la Carrera Técnica en Gastronomía para la educación media superior, se ajusta a este nuevo modelo educativo, introduciendo cambios significativos tendientes a la mejora de la formación estudiantes en esta carrera, enfocándose en optimizar sus aprendizajes y habilidades a fin de hacer frente a los desafíos del entorno actual, adaptándose a los diferentes contextos socioculturales de las regiones que componen al Estado y fuera de este. A continuación, se describen algunos de los cambios:

- La creación de Unidades de Aprendizaje Curricular Estatales que forman parte de la estructura curricular oficial.
- La evaluación formativa del aprendizaje realizada por desempeño o producto, centrándose en que las y los estudiantes demuestren las capacidades de la competencia laboral extendida.
- La enseñanza y aprendizaje de las competencias se traduce en resultados de aprendizaje a lograr a través del dominio de actividades clave según el proceso formativo del desarrollo de la competencia.
- La incorporación de las Habilidades para la Vida y el Trabajo y los conceptos centrales para el desarrollo sostenible que propone la Secretaría de Educación Pública.
- El desarrollo de los programas de formación laboral es transversal a los recursos sociocognitivos, áreas del conocimiento y recursos socioemocionales, impulsados por el Programa Aula-Escuela-Comunidad.
- El fomento del aprendizaje basado en proyectos y casos reales, donde los estudiantes trabajan en resolver problemas concretos ayudando a aplicar los conocimientos teóricos en situaciones prácticas.
- La incorporación del uso de tecnologías avanzadas y simuladores para la práctica , permitiendo a los y las estudiantes participar en un entorno seguro y controlado antes de interactuar en escenarios reales.
- La estructuración de prácticas profesionales y el servicio social, asegurando que el estudiantado obtenga una experiencia significativa y supervisada en diversos entornos.

- Las UAC que se integran en los programas de estudio tales como: Aplicación de la administración e Interacción humana con la naturaleza. Se busca contribuir, en las y los estudiantes herramientas para ejercer una ciudadanía responsable y comprometida. Reconocerá la importancia social, histórica y ética de estas actividades. Además, la gastronomía social influye en la educación y la conciencia ambiental y métodos de cocina que reducen el impacto ambiental ayudan a formar ciudadanos más conscientes y responsables. Ayudando las técnicas de cultivo sostenible, contribuyendo así a una mayor conciencia ecológica y social

5.- Módulos que integran la carrera

Módulo I

Identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos

323 horas/semestre

Información general

Submódulo I
Identifica la historia de la gastronomía.

Submódulo II
Identifica los servicios de alimentos y bebidas.

Submódulo III
Identifica los fundamentos culinarios.

Submódulo IV
Identifica la sanidad e higiene en los alimentos.

Submódulo V
Instrumenta la práctica.

Submódulo VI
Diferencia el perfil profesional en el escenario real.

OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2019)	
Código	**Descripción**
5111	Cocineros
5116	Meseros
2424	Especialistas en seguridad e higiene y salud pública.

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2023)	
Código	**Descripción**
722	Servicios de preparación de alimentos y bebidas
722310	Servicios de comedor para empresas e instituciones
722519	Servicio de preparación de alimentos para el consumo inmediato
72251	Servicio de preparación de alimentos y bebidas alcohólicas.
311820	Elaboración de galletas y pastas para sopas.
722511	Restaurantes con servicios de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.
722516	Restaurante de autoservicio.
722517	Restaurante con servicio de preparación de pizzas, hamburguesas, hotdogs y pollos rostizados para llevar.

Módulo I

Identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos

Resultado del aprendizaje:

Al concluir el módulo, el estudiante adquiere la capacidad de:

- Identificar los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos
- Identificar la historia de la gastronomía
- Identificar los servicios de alimentos y bebidas
- Identificar los fundamentos culinarios
- Identificar la sanidad e higiene en los alimentos.
- Instrumentar la práctica.
- Diferenciar el perfil profesional en el escenario real.

Módulo I

Identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos.

Submódulo I. Identifica la historia de la gastronomía.

Resultado de Aprendizaje: Identificar la historia de la gastronomía

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO											CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.I	Identifica los diferentes periodos de la historia de la gastronomía desde la prehistoria hasta la época actual.	Reconoce la alimentación en la prehistoria, identificando los ingredientes, técnicas culinarias y los contextos sociales propios de época., promoviendo el trabajo autónomo y en equipo.	x			x										x	x			x					x				
		Distingue las aportaciones gastronómicas de los pueblos antiguos (Mesopotamia, Egipto, Roma y Grecia), destacando las características, técnicas y cambios significativos de cada cultura y su influencia en las prácticas gastronómicas actuales,, fomentando el aprendizaje cooperativo.	x			x			x							x	x			x					x				
		Identifica las corrientes culinarias de la gastronomía europea de la edad media, la edad moderna y época contemporánea, destacando las características, técnicas y cambios significativos de cada cultura y su influencia en las prácticas gastronómicas actuales, favoreciendo la autonomía didáctica y el trabajo en equipo.	x			x			x							x	x			x					x				

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																														
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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	ECONOMÍA ECOLÓGICA
S.I	Distingue el aporte gastronómico de la cocina prehispánica y conventual, como bases de la cocina tradicional mexicana.	Reconoce los ingredientes autóctonos, utensilios y técnicas culinarias de la cocina prehispánica, comprendiendo su impacto cultural en la gastronomía actual.,	x			x			x							x	x			x				x				
		Reconoce los ingredientes, utensilios y técnicas culinarias de la cocina tradicional mexicana como resultado del mestizaje culinario de la época conventual,, comprendiendo su impacto cultural en la gastronomía actual..	x			x			x							x	x			x				x				

Módulo I

Submódulo II. Identifica los servicios de alimentos y bebidas.

Resultado de Aprendizaje: Identificar los servicios de alimentos y bebidas.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																													
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO													CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.II	Identifica las áreas de servicio de alimentos y bebidas.	Reconoce las áreas de servicio , así como puestos, perfiles y funciones del personal del àrea de servicio de alimentos y bebidas, con base al organigrama de un restaurante.	x											x			x			x									
		Distingue los utensilios que comprenden el área de comedor (loza, plaque, cristalería, lencería, petit menage), tomando en cuenta el establecimiento de alimentos y bebidas..	x																										
		Clasifica los equipos especializados del área de comedor y bar (gueridón, mesas, sillas, mesas calientes, trolleys, etc, de acuerdo al tipo de establecimiento de alimentos y bebidas.	x																										

S.II	Identifica conceptos y tipos de servicio en la industria de alimentos y bebidas.	Compara los tipos de servicios de alimentos y bebidas (americano, gueridon, inglés, francés y buffet), de acuerdo al tipo de establecimiento de alimentos y bebidas.	x											x														
		Distingue el montaje de mesa, a través del reconocimiento de equipo y utensilios especializados del área del comedor y bar, tomando en cuenta la normatividad vigente.	x											x			x				x		x		x				
		Identifica el proceso de atención y servicio al cliente, considerando los diferentes protocolos para la satisfacción del cliente.	x										x	x	x		x		z		x		x		x				
	Elabora bebidas alcohólicas y no alcohólicas	Clasifica los tipos de bebidas considerando el tipo de bebidas alcohólicas, no alcohólicas, gaseosas, vinos y cócteles.	x							x		x																	
		Práctica la elaboración yn, decoración, diseño y consistencia de acuerdo al tipo de bebidas alcohólicas, no alcohólicas, gaseosas, vinos y cócteles.	x							x		x	x	x			x			x			x		x				

Módulo I

Submódulo III. Identifica los fundamentos culinarios.

Resultado de Aprendizaje: Identificar los fundamentos culinarios.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																														
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.III	Identifica los fundamentos culinarios	Distingue la estructura, ubicación, equipo mayor y menor de cocina, así como los puestos y funciones del personal, de acuerdo a la brigada de cocina												x			x										x				
		Reconoce las técnicas culinarias y métodos de cocción, considerando el medio en el que se cocinan los alimentos.												x		x	x										x				
	Elabora fondos, salsas madre y pastas alimenticias	Elabora fondos, de acuerdo a su clasificación,												x	x	x	x	x			x						x				
		Elabora salsas madre, contemplando su clasificación, considerando su base y agente ligante.									x			x	x	x	x			x	x						x				
		Identifica y elabora pastas alimenticias, de acuerdo a sus técnicas culinarias.									x	x		x	x	x	x			x	x						x				

Módulo I

Submódulo III. Identifica los fundamentos culinarios.

Resultado de Aprendizaje: Identificar los fundamentos culinarios.

S.III	Identifica las características de los productos de tierra y mar.	Identifica los tipos de carne de acuerdo a su origen..									x	x		x	x	x	x	x							x				
		Práctica la cocción de la carne, de acuerdo a los términos referentes a carne de res, (blue, rojo o inglés, medio, tres cuartos y bien cocido).									x			x	x	x	x				x				x				
		Elabora productos de tierra y mar aplicando los fundamentos culinarios.									x			x	x	x	x			x	x				x				

Módulo I

Submódulo IV. Identifica la sanidad e higiene en los alimentos.

Resultado de Aprendizaje: Identificar la sanidad e higiene en los alimentos.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																															
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO															CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.IV	Identifica los conceptos básicos de sanidad e higiene en los alimentos a través de la normatividad vigente.	Reconoce la sanidad e higiene personal de los manipuladores de alimentos, de acuerdo a la NOMS.									x											x		x		x				
		Distingue las normas que rigen a los establecimientos del servicio de alimentos y bebidas, tomando como referencia la NOM-251-SSA1-2009 y la NOM-093-SSA1-1992.									x											x		x		x				
	Identifica señalamientos, riesgos y medidas preventivas en el área de trabajo.	Identifica los señalamientos de seguridad para prevenir riesgos y accidentes de trabajo, considerando la NOM-026-STPS-2008.									x	x										x		x		x				
		Identifica los tipos de contaminación así como las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA´S) y su prevención,, de acuerdo a los HACCP,.								x	x	x						x				x		x		x				

Módulo I

Submódulo IV. Identifica la sanidad e higiene en los alimentos.

Resultado de Aprendizaje: Identificar la sanidad e higiene en los alimentos.

S.IV	Reconoce las características organolépticas de recepción de alimentos y su correcto almacenamiento.	Identifica las característica para la aceptación o rechazo de los alimentos, tomando como base la NOM-251-SSA1-2009.								x	x										x		x		x				
		Reconoce y aplica los diferentes métodos de almacenamiento, tomando en cuenta las NOMS.								x	x										x		x		x				

Módulo I

Submódulo V. Instrumenta la practica.

Resultado de Aprendizaje: Instrumentar la practica.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																													
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.V	Determina el quehacer del Técnico para identificar las oportunidades de negocio o de inserción laboral dentro de su comunidad	Analiza el perfil de egreso y las áreas ocupacionales de la carrera técnica cursada, para identificar áreas de inserción laboral.	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
		Reconoce los elementos básicos de las empresas de la localidad, su finalidad y áreas ocupacionales afines a la carrera cursada.	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	x
		Identifica una necesidad o problemática a partir de la carrera técnica cursada, para una posible solución o una propuesta de mejora.	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	x
		Identifica conceptos y características de las microempresas, así como la finalidad y estructura del plan de negocio.	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	x
		Aplica métodos de recolección de datos para identificar las oportunidades de negocio.	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	x
		Sintetiza los contenidos de la cultura emprendedora (empresa, tipos de empresa, áreas funcionales, entre otras), con el propósito de diseñar un proyecto de microempresa.	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	x

Módulo I

Submódulo VI. Diferencia el perfil profesional en el escenario real.

Resultado de Aprendizaje: Diferenciar el perfil profesional en el escenario real.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																													
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.VI	Reconoce la importancia de la inserción al campo laboral de acuerdo con la carrera cursada.	Asocia el perfil de la carrera cursada con el escenario real para desarrollar las actividades logradas de las competencias laborales y extendidas (ALCLE).	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
		Identifica las diferentes modalidades de titulación vigentes, para el diseño de una metodología de investigación que conforme los contenidos del Proyecto de Titulación.	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
		Comprende el proceso de las actividades dentro del aula y en el escenario real para el desarrollo integral del estudiante.	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
		Observa las necesidades de desarrollo en el escenario real, para una propuesta de mejora.	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

Módulo I

Identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos.

Estrategia de evaluación del aprendizaje.

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum Laboral con el Currículum Fundamental, el Currículum Ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Para lo cual se aplicará 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	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.I	Identifica los diferentes periodos de la historia de la gastronomía desde la prehistoria hasta la época actual.	Reconoce la alimentación en la prehistoria, identificando los ingredientes, técnicas culinarias y los contextos sociales propios de época., promoviendo el trabajo autónomo y en equipo.	Registro de fechas importantes de la alimentación en la prehistoria- Lista de cotejo	
		Distingue las aportaciones gastronómicas de los pueblos antiguos (Mesopotamia, Egipto, Roma y Grecia), destacando las características, técnicas y cambios significativos de cada cultura y su influencia en las prácticas gastronómicas actuales,, fomentando el aprendizaje cooperativo.	Láminas ilustradas de las culturas antiguas- Lista de cotejo	
		Identifica las corrientes culinarias de la gastronomía europea de la edad media, la edad moderna y época contemporánea, destacando las características, técnicas y cambios significativos de cada cultura y su influencia en las prácticas gastronómicas actuales, favoreciendo la autonomía didáctica y el trabajo en equipo.	Investigación comparativa de la edad media, moderna y contemporánea.-Lista de cotejo	
	Distingue el aporte gastronómico de la cocina prehispánica y conventual como base de la cocina tradicional mexicana.	Reconoce los ingredientes autóctonos, utensilios y técnicas culinarias de la cocina prehispánica, comprendiendo su impacto cultural en la gastronomía actual.,	Infografía visual de la cocina prehispánica Rubrica.	
		Reconoce los ingredientes, utensilios y técnicas culinarias de la cocina tradicional mexicana como resultado del mestizaje culinario de la época conventual,, comprendiendo su impacto cultural en la gastronomía actual..	Cartel informativo de la cocina conventual.- Lista de Cotejo	

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.II	Identifica las áreas de servicio de alimentos y bebidas.	Reconoce las áreas de servicio , así como puestos, perfiles y funciones del personal del àrea de servicio de alimentos y bebidas, con base al organigrama de un restaurante.		Exposición vivencial de organigrama y del área de servicio de alimentos y bebidas.-Rubrica
		Distingue los utensilios que comprenden el área de comedor (loza, plaque, cristalería, lencería, petit menage), tomando en cuenta el establecimiento de alimentos y bebidas..	Catálogo informativo ilustrado de mobiliario y equipo de trabajo del área de servicio. Lista de cotejo	
		Clasifica los equipos especializados del área de comedor y bar (gueridón, mesas, sillas, mesas calientes, trolleys, etc, de acuerdo al tipo de establecimiento de alimentos y bebidas.		Identificación del equipamiento del área de servicio.- Guía de observación
	Identifica conceptos y tipos de servicio en la industria de alimentos y bebidas.	Compara los tipos de servicios de alimentos y bebidas (americano, gueridon, inglés, francés y buffet), de acuerdo al tipo de establecimiento de alimentos y bebidas.		Dominio de los tipos de servicios.- Guía de observación
		Distingue el montaje de mesa, a través del reconocimiento de equipo y utensilios especializados del área del comedor y bar, tomando en cuenta la normatividad vigente.	Dibujo o ilustración de montaje de mesas. Lista de cotejo	
		Identifica el proceso de atención y servicio al cliente, considerando los diferentes protocolos para la satisfacción del cliente.	Infografía visual del protocolo de servicio. Rubrica	
	Elabora bebidas alcohólicas y no alcohólicas	Clasifica los tipos de bebidas considerando el tipo de bebidas alcohólicas, no alcohólicas, gaseosas, vinos y cócteles.	Esquema de análisis descriptivo- Lista de cotejo	
		Práctica la elaboración y decoración, diseño y consistencia, de acuerdo al tipo de bebidas alcoholicas, no alcoholicas, gaseosas, vinos y cocteles.		Elaboración de bebidas. Rubrica

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.III	Identifica los fundamentos culinarios	Distingue la estructura, ubicación, equipo mayor y menor de cocina, así como los puestos y funciones del personal, de acuerdo a la brigada de cocina		Identificación de los puesto de cocina- Guía de observación
		Reconoce las técnicas culinarias y métodos de cocción, considerando el medio en el que se cocinan los alimentos.		Elaboración de platillos aplicando técnicas y métodos de cocción. Rubrica
	Elabora fondos, salsas madre y pastas alimenticias	Elabora fondos, de acuerdo a su clasificación,		Domina las técnicas y métodos de elaboración de fondos. Rubrica
		Elabora salsas madre, contemplando su clasificación, considerando su base y agente ligante.		Domina las técnicas y métodos de elaboración de salsas madre- Rubrica
		Identifica y elabora pastas alimenticias, de acuerdo a sus técnicas culinarias.	Catálogo de pastas alimenticias. Lista de cotejo	
	Identifica las características de los productos de tierra y mar.	Identifica los tipos de carne de acuerdo a su origen..	Infografía de los tipos de carne. Rubrica	
		Práctica la cocción de la carne, de acuerdo a los términos referentes a carne de res, (blue, rojo o inglés, medio, tres cuartos y bien cocido).		Cocción de carne de res, de acuerdo a los diferentes términos.- Rubrica
		Elabora productos de tierra y mar aplicando los fundamentos culinarios.		Elaboración de platillo de tierra y mar. Rubrica

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.IV	Identifica los conceptos básicos de sanidad e higiene en los alimentos a través de la normatividad vigente.	Reconoce la sanidad e higiene personal de los manipuladores de alimentos, de acuerdo a la NOMS.		Dominio de conceptos básicos de sanidad e higiene-Bitácora.
		Distingue las normas que rigen a los establecimientos del servicio de alimentos y bebidas, tomando como referencia la NOM-251-SSA1-2009 y la NOM-093-SSA1-1992.		Dominio de las diferente normas que rigen los establecimientos de alimentos y bebidas en México.-Guía de observación
	Identifica señalamientos, riesgos y medidas preventivas en el área de trabajo.	Identifica los señalamientos de seguridad para prevenir riesgos y accidentes de trabajo, considerando la NOM-026-STPS-2008.	Infografía de señalamientos de seguridad. Rubrica	
		Identifica los tipos de contaminación así como las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA´S) y su prevención,, de acuerdo a los HACCP,.	Cuadro comparativo de ETA´s. Lista de cotejo	
	Reconoce las características organolépticas de recepción de alimentos y su correcto almacenamiento.	Identifica las característica para la aceptación o rechazo de los alimentos, tomando como base la NOM-251-SSA1-2009.		Distingue las características organolépticas de los alimentos.-Guía de observación
		Reconoce y aplica los diferentes métodos de almacenamiento, tomando en cuenta las NOMS.	Esquema comparativo de los tipos de almacén. Lista de cotejo	

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.V	Determina el quehacer del Técnico para identificar las oportunidades de negocio o de inserción laboral dentro de su comunidad	Analiza el perfil de egreso y las áreas ocupacionales de la carrera técnica cursada, para identificar áreas de inserción laboral.	Reporte del Perfil de Egreso y Áreas ocupacionales.	
		Reconoce los elementos básicos de las empresas de la localidad, su finalidad y áreas ocupacionales afines a la carrera cursada.	Mapa de Empresas Locales y Análisis de oportunidades.	
		Identifica una necesidad o problemática a partir de la carrera técnica cursada, para una posible solución o una propuesta de mejora.	Propuesta de Proyecto en donde se identifique una necesidad o problemática que incluya un plan de acción, objetivos y recursos necesarios para implementar la propuesta.	
		Identifica conceptos y características de las microempresas, así como la finalidad y estructura del plan de negocio.	Plan de Negocio de la microempresa que contenga los elementos fundamentales enfocados en una idea de negocio relacionada con la carrera técnica cursada.	
		Aplica métodos de recolección de datos para identificar las oportunidades de negocio.	Encuestas o entrevistas para realizar un estudio de mercado, considerando las estadísticas y recomendaciones basadas en los hallazgos encontrados, identificando oportunidades de negocio en la localidad.	
		Sintetiza los contenidos de la cultura emprendedora (empresa, tipos de empresa, áreas funcionales, entre otras), con el propósito de diseñar un proyecto de microempresa.		Participación en la realización de una tarea grupal o individual.

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.VI	Reconoce la importancia de la inserción al campo laboral de acuerdo con la carrera cursada	Asocia el perfil de la carrera cursada con el escenario real para desarrollar las actividades logradas de las competencias laborales extendidas (ALCLE).	Documento que sintetice la asociación del perfil de carrera cursada con las competencias laborales y extendidas, destacando las actividades logradas en un contexto real.	
		Identifica las diferentes modalidades de titulación vigentes, para el diseño de una metodología de investigación que conforme los contenidos del Proyecto de Titulación.	Lista de cotejo las diferentes modalidades de titulación vigentes, incluyendo requisitos y procesos para cada una.	
		Comprende el proceso de las actividades dentro del aula y en el escenario real para el desarrollo integral del estudiante.	Gráfico que represente el flujo de actividades y aprendizajes entre el aula y el escenario real, ilustrando cómo cada parte contribuye al desarrollo integral del estudiante.	
		Observa las necesidades de desarrollo en el escenario real, para una propuesta de mejora.	Informe personal sobre la experiencia de aprendizaje, los desafíos enfrentados durante la práctica y cómo se integrarán los conocimientos adquiridos con el perfil de la carrera	

Módulo I

Identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos.

FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Armada, L. & Ros , C. (2010). Manipulador de alimentos, la importancia de la higiene en la elaboración y servicio de comida. Ideaspropias Editorial.

Armendáriz, J. (2011). Productos culinarios. ediciones Paraninfo, S.A.

Artacho, M. (2017). gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas, hotr0409. ic Editorial

Chamizo, E. (2024). Servicio Básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. Ediciones Paraninfo, S.A.

Chamorro, N. (2016).Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. Ediciones Paraninfo, S.A.

Escalante, J. (2013). Nuestro mero mole breve historia de la gastronomía mexicana. Penguin Random House Grupo Editorial México.

Farga, A. & Loredo , J. (1968). historia de la comida en México. Diana.

Gallego, J. (2028). Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. Ediciones Paraninfo S.A.

García, H. (1991). Cocina prehispánica mexicana. Panorama editorial.

Gutiérrez, J. (1998). Ciencia y tecnología culinaria. Edición Díaz de Santos S.A.

Hernández, A. (2015). seguridad e higiene industrial, primera edición. editorial LIMUSA.

Long, J. (2003). Conquista y comida consecuencias del encuentro de dos mundos, tercera edición. UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO.

López , L. (2023). fundamentos de nutrición normal- 3ra edición. Ecoe Ediciones.

Luján, N. (1970). Historia de la Gastronomía, primera edición. Editorial DEBATE.

Módulo I

Identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos.

FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Monrroy, P.(2004), introducción a la Gastronomía. editorial Limusa S.A. De C.V.

Monserrat, G. (2012). Técnicas de alimentos y bebidas en barra y mesa. Ideaspropias Editorial, Vigo.

Motto, M. López & Fernández M. (2021). Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas. Ediciones Paraninfo, S.A.

Novo, S. (2013). Cocina mexicana “Historia Gastronómica de la Ciudad de México”. Primera reimpresión, impreso en México, Editorial Porrúa.

Peralta, A. (2023). La mesa de todos historia de la Gastronomía callejera en la ciudad de México. Editor Siglo XXI editores.

Torres, F. & Trápaga, Y. (2003). Seguridad alimentaria, seguridad nacional. Universidad Nacional Autónoma de México.

Módulo II

Aplica las técnicas de cocina en la planeación de menús y costos.

323 horas/semestre

Información general.

Submódulo I
Utiliza técnicas en la cocina mexicana.

Submódulo II
Planea y organiza menús.

Submódulo III
Realiza estandarizaciones a través del control de costos de alimentos y bebidas.

Submódulo IV
Problematiza la práctica.

Submódulo V
Aplica los aprendizajes en una actividad laboral.

OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2019)	
Código	**Descripción**
5111	Cocineros.
5116	Meseros.
5119	Otros preparadores en preparación y servicios de alimentos y bebidas en establecimientos.

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2023)	
Código	**Descripción**
722513	Restaurantes con servicio de preparación de antojitos.
722514	Restaurantes con servicio de preparación de tacos y tortas.
72233	Servicio de preparación de otros alimentos para consumo inmediato.
311340	Elaboración de dulces, chicles y productos de confitería que no sean chocolate.
493120	Almacenamientos con refrigeración.
722511	Restaurantes con servicios de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida

Módulo II

Aplica las técnicas de cocina en la planeación de menús y costos

Resultado del aprendizaje:

Al concluir el módulo, el estudiante adquiere la capacidad de:

- Aplicar las técnicas de cocina en la planeación de menús y costos
- Utilizar técnicas en la cocina mexicana
- Planear y organizar menús.
- Realizar estandarizaciones a través del control de costos de alimentos y bebidas
- Problematizar la práctica
- Aplicar los aprendizajes en una actividad laboral

Módulo II

Nombre del módulo: Aplica las técnicas de cocina en la planeación de menús y costos.

Submódulo I. Utiliza técnicas en la cocina mexicana.

Resultado de Aprendizaje: Utilizar técnicas en la cocina mexicana.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																														
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.I	prepara platillos de las regiones gastronómicas Noroeste y Noreste y Centro de México basado en la cocina prehispánica.	Distingue ingredientes, utensilios y técnicas culinarias, de las regiones gastronómicas: Noroeste, Noreste y Centro de México basado en la cocina prehispánica y conventual.				x								x			x			x	x								
		Aplica técnicas culinarias en platillos y bebidas de las regiones gastronómicas: Noroeste, Noreste y Centro de México.				x								x			x			x	x								
	Realiza platillos de las regiones gastronómicas Pacífico, Sur y Sureste de México basado en cocina conventual.	Distingue los ingredientes, utensilios y técnicas culinarias, de las regiones gastronómicas: Pacífico, Sur y Sureste de México de la cocina conventual.				x								x			x			x	x								
		Prepara los platillos y bebidas de las regiones gastronómicas: Pacífico, Sur y Sureste de México.				x								x			x			x	x								
	Aplicar las técnicas de vanguardia tomando como base la cocina tradicional mexicana.	Identifica los productos y utensilios de la cocina de vanguardia.				x											x												
		Práctica las técnicas de cocina de vanguardia tomando en cuenta las herramientas especializadas, técnicas avanzadas y creatividad.				x											x			x	x								

Módulo II

Submódulo II. Planea y organiza menús.

Resultado de Aprendizaje: Planear y organizar menús

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																														
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.II	clasifica las empresas de restauración	Reconoce empresas de restauración tomando en cuenta su oferta gastronómica,	x			x					x			x			x			x	x		x						
		Define las categorías de las empresas de restauración con base a los tipos de servicio, nivel gastronómico, especialización y modelo de negocio.	x			x					x			x			x			x	x		x						
	Reconoce las características generales de la oferta gastronómica para un establecimiento.	Identifica elementos y variables de la oferta gastronómica para un establecimiento. .	x			x					x			x			x			x	x		x						
		Identifica tipos de menús de las empresas de restauración.	x			x					x			x			x			x	x		x						
	Realiza menús y cartas para empresas de restauración.	Reconoce menús de acuerdo con la categoría y modalidad de una empresa de restauración..	x			x					x			x			x			x	x		x						
		Elabora cartas o menús de acuerdo al tipo de empresa de restauración.	x			x					x			x			x			x	x		x						

Módulo II

Submódulo III. Realiza estandarizaciones a través del control de costos de alimentos y bebidas.

Resultado de Aprendizaje: Realizar estandarizaciones a través del control de costos de alimentos y bebidas.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																														
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.III	emplea conceptos básicos para la estandarización de recetas.	Define los conceptos básicos de la receta estándar.	x														x			x	x		x						
		Reconoce las unidades y equivalencias que se utilizan en la receta estándar.	x														x			x	x		x						
	Realiza estandarizaciones a través del control de costos de alimentos y bebidas.	aplica las estandarizaciones de alimentos y bebidas.	x														x			x	x		x						
		Realiza la receta estándar basados en la estandarización de alimentos y bebidas, utilizando los conceptos y fórmulas básicas.	x														x			x	x		x						
	Utiliza el control de gastos en establecimientos de alimentos y bebidas..	Identifica los elementos administrativos para el control de costos.	x														x			x	x		x						
		Elabora comandas, formatos de requisición, inventarios y hojas de control de mermas.	x														x			x	x		x						

Módulo II

Submódulo IV. Problematiza la práctica

Resultado de Aprendizaje: Problematizar la práctica

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																															
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO																CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.IV	Desarrollar la cultura emprendedora, con una visión sustentable a través de la investigación, considerando las demandas actuales del entorno.	Definir las características del proyecto para determinar la filosofía empresarial y establecer objetivos a corto, mediano y largo plazo.	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
		Determinar la función social y responsabilidad con el ambiente, con una visión de sustentabilidad.	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	x
		Identificar el segmento de mercado para determinar la demanda y oferta de su producto o servicio para ampliar sus ventajas competitivas.	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	x
		Analizar la demanda del mercado a través de la investigación, para establecer la viabilidad del producto o servicio.	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	x

Módulo II

Submódulo V. Aplica los aprendizajes en una actividad laboral.

Resultado de Aprendizaje: Aplicar los aprendizajes en una actividad laboral

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																												
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.V	Desarrollar las habilidades para la vida y el trabajo de acuerdo con el perfil profesional.	Desarrollar habilidades para la colaboración y trabajo en equipo, para establecer relaciones interpersonales sanas y armónicas con personas y grupos diversos que lleven al logro de metas grupales.	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
		Desarrollar y ejecutar la propuesta de mejora en la actividad asignada, aplicando los conocimientos adquiridos en la formación técnica.	x	x	x			x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Módulo II

Aplica las técnicas de cocina en la planeación de menús y costos.

Estrategia de evaluación del aprendizaje.

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum Laboral con el Currículum Fundamental, el Currículum Ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Para lo cual se aplicará 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	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.I	Prepara platillos de las regiones gastronómicas :Noroeste y Noreste y Centro de México basado en la cocina prehispánica.	Distingue ingredientes, utensilios y técnicas culinarias, de las regiones gastronómicas: Noroeste, Noreste y Centro de México basado en la cocina prehispánica y conventual.	Catálogo de ingredientes endémicos, utensilios y técnicas tradicionales de las diferentes regiones. Lista de cotejo	
		Aplica técnicas culinarias en platillos y bebidas de las regiones gastronómicas: Noroeste, Noreste y Centro de México.		Elabora platillos tradicionales de cocina autóctona. -Rubrica
	Realiza platillos de las regiones gastronómicas: Pacífico, Sur y Sureste de México basado en cocina conventual.	Distingue los ingredientes, utensilios y técnicas culinarias, de las regiones gastronómicas: Pacífico, Sur y Sureste de México de la cocina conventual.	´Cuadro descriptivo colocando nombre, descripción e imagen de cada elemento. Lista de cotejo	
		Elabora platillos y bebidas de las regiones gastronómicas: Pacífico, Sur y Sureste de México.		Elabora platillos representativos de las regiones gastronómicas Pacífico, Sur y Sureste de México basándose en la cocina conventual.- Rubricas
	Aplicar las técnicas de vanguardia tomando como base la cocina tradicional mexicana.	Identifica los productos y utensilios de la cocina de vanguardia.	Cuadro comparativo de las técnicas y utensilios de vanguardia. Lista de cotejo	
		Práctica las técnicas de cocina de vanguardia tomando en cuenta las herramientas especializadas, técnicas avanzadas y creatividad.		Elaborar platillos utilizando técnicas de vanguardia.- Rubrica

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.II	clasifica las empresas de restauración	Reconoce empresas de restauración tomando en cuenta su oferta gastronómica,	Cuadro comparativo de las empresas de restauración . Lista de cotejo	
		.Define las categorías de las empresas de restauración con base a los tipos de servicio, nivel gastronómico, especialización y modelo de negocio.	Cartel informativo definiendo las diferentes categorías.- Rubrica	
	Reconoce las características generales de la oferta gastronómica para un establecimiento.	Identifica elementos y variables de la oferta gastronómica para un establecimiento. .	Investigación de campo . el alumno visitará algún restaurante e identificará los elementos y variables de la oferta gastronómica.´- Lista de cotejo	
		Identifica tipos de menús de las empresas de restauración	Cuadro comparativo de los tipos de menú- Lista de menú	
	Realiza menús y cartas para empresas de restauración.	Reconoce menús de acuerdo con la categoría y modalidad de una empresa de restauración..	Diseño de un menú- Lista de cotejo	
		Elabora cartas o menús de acuerdo al tipo de empresa de restauración.	Carta diseñada.- Rubrica	

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.III	emplea conceptos básicos para la estandarización de recetas.	Define los conceptos básicos de la receta estándar.	Glosario de conceptos básicos- Lista de cotejo	
		Reconoce las unidades y equivalencias que se utilizan en la receta estándar.	Tablas de conversión y unidades de medida en cocina.-Lista de cotejo	
	Realiza estandarizaciones a través del control de costos de alimentos y bebidas.	Aplica las estandarizaciones de alimentos y bebidas..		Elaboración de recetas Estandarizadas de alimentos y bebidas . – Rubrica
		Realiza la receta estándar basados en la estandarización de alimentos y bebidas, utilizando los conceptos y fórmulas básicas.	Receta estandariza de platillos elaborados en el su módulo I. Lista de cotejo	
	Utiliza el control de gastos en establecimientos de alimentos y bebidas..	Identifica los elementos administrativos para el control de costos.	inventario utilizando sistema PEPS´- Lista de cotejo	
		Elabora comandas, formatos de requisición, inventarios y hojas de control de mermas.	formatos de requisición de un establecimiento gastronómico.- Lista de cotejo	

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.IV	Desarrollar la cultura emprendedora, con una visión sustentable a través de la investigación, considerando las demandas actuales del entorno.	Definir las características del proyecto para determinar la filosofía empresarial y establecer objetivos a corto, mediano y largo plazo.	Informe en donde se detallan las características y el alcance del proyecto, incluyendo la filosofía de la microempresa, así como los objetivos a corto, mediano y largo plazo.	
		Determinar la función social y responsabilidad con el ambiente, con una visión de sustentabilidad.	Informe de Responsabilidad Social y Sustentabilidad en donde se presente la función social del proyecto y cómo se integrarán prácticas sostenibles, incluyendo un plan para minimizar el impacto ambiental.	
		Identificar el segmento de mercado para determinar la demanda y oferta de su producto o servicio para ampliar sus ventajas competitivas.	Documento donde se identifique y describa el segmento del mercado objetivo, incluyendo datos sobre la demanda y oferta, así como un análisis de las ventajas competitivas del producto o servicio ofrecido.	
		Analizar la demanda del mercado a través de la investigación, para establecer la viabilidad del producto o servicio.	Plan de comercialización que incluya las estrategias de marketing para la promoción del producto, objetivos de ventas, canales de distribución, y tácticas de comunicación para alcanzar al mercado objetivo.	

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.V	Desarrollar las habilidades para la vida y el trabajo de acuerdo con el perfil profesional.	Desarrollar habilidades para la colaboración y trabajo en equipo, para establecer relaciones interpersonales sanas y armónicas con personas y grupos diversos que lleven al logro de metas grupales.	Mediante un organizador grafico sistematiza el proceso de trabajo en equipo, destacando las habilidades desarrolladas, los roles asumidos por cada miembro en el logro de las metas grupales.	Participación en la realización de una tarea grupal o individual.
		Desarrollar y ejecutar la propuesta de mejora en la actividad asignada, aplicando los conocimientos adquiridos en la formación técnica.	Documento que analice las competencias laborales desarrolladas y que estructure un marco teórico que respalde el Proyecto de Titulación, con citas y referencias.	

Módulo II

Aplica las técnicas de cocina en la planeación de menús y costos.

FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Cipriano, A. & González, L. (2015). Proceso Administrativo, Idioma español. Larousse - Grupo Editorial Patria.

Cuevas, F. (2002). Control de costos y gastos en los restaurantes, idioma al español. Editorial Limusa, S.A. De C.V.

Dolly, B. & Tejada, L. (2006). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios, idioma al español. Universidad de Antioquia.

Du Tilly, R. (1980). Planeación y control de costos. Editorial Trillas.

Fernández, A. (2015). La tradicional cocina mexicana, idioma español. Panorama Editorial.

González, F. (2014). UF 0059 Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. Ideaspropias Editorial.

Hernández, C. (2000). La gastronomía mexicana del sur, agua, barro, y fuego. Campeche, Chiapas,

Jaramillo, M. (2007). menús sabores tentadores y deliciosamente sencillos, paso a paso que comer. Ediciones.

Kennedy, D. (2011). El arte de la cocina mexicana. Grupo Planeta- México.

Lawrence, J. (2003). Principios de administración financiera. Pearson Educación.

Martínez, M. (2022). Cocina casera mexicana, idioma español. quarto publishing group USA.

Novo, S. (1967). Cocina Mexicana o Historia gastronómica de la ciudad de México. Editorial Porrúa.

Olvera, E. (2015). la nueva cocina mexicana, Ediciones larousse, S.A. de C.V. (MX)

Orellana, M. (2012). Elogio de la cocina mexicana , idioma español. Conservatorio de la cocina mexicana.

Rodríguez, R. (2022). Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas, 5ta edición idioma al español. Ecoe Ediciones.

Módulo III

Practica la cocina internacional y vegetariana.

323 horas/semestre

Información general.

Submódulo I
Identifica la administración como herramienta.

Submódulo II
Practica la cocina internacional.

Submódulo III
Practica la cocina vegetariana.

Submódulo IV
Sistematiza y gestiona proyectos I.

Submódulo V
Demuestra las habilidades en un puesto laboral.

OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2019)	
Código	**Descripción**
5111	Cocineros.
5116	Meseros.
9623	Mozos de hotel y restaurantes.

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2023)	
Código	**Descripción**
722	Servicio de preparación de alimentos y bebidas.
722310	Servicios de comedor para empresas e instituciones.
722519	Servicios de preparación de otros alimentos para consumo inmediato..
31194	Elaboración de condimentos y aderezos.
722512	Restaurantes con servicios de preparación de pescados y mariscos.

Resultado del aprendizaje:

Al concluir el módulo, el estudiante adquiere la capacidad de:

- Practicar la cocina internacional y vegetariana.
- Identificar la administración como herramienta.
- Practicar la cocina internacional.
- Practicar la cocina vegetariana.
- Sistematizar y gestionar proyectos I.
- Demostrar las habilidades en un puesto laboral.

Módulo III

Practica la cocina internacional y vegetariana.

Submódulo I. Identifica la administración como herramienta.

Resultado de Aprendizaje: Identificar la administración como herramienta.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																														
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.I	Analiza los principios básicos de la administración	Distingue los principios básicos y características de la administración en el ámbito gastronómico.					x				x			x			x													
		Identifica las funciones administrativas y su aplicación en la operación de negocios gastronómicos.			x		x				x			x			x				x		x						
	Gestiona los recursos en la industria gastronómica.	Relaciona la cocina con otros departamentos de establecimientos de servicio de alimentos y bebidas.			x		x										x				x		x						
		Reconoce los recursos humanos, materiales, financieros y tecnológicos necesarios para la operación eficiente de establecimiento gastronómico..			x		x										x				x		x						
	Explica las obligaciones y funciones del personal de cocina de acuerdo con el nivel jerárquico	Identifica la jerarquía del personal de cocina de acuerdo con la estructura organizativa.					x										x				x		x						
		Explica las funciones y perfiles del personal de cocina.		x			x	x	x				x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x					

Submódulo II. Practica la cocina internacional.

Resultado de Aprendizaje: Practicar la cocina internacional.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																															
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO															CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.II	Practica la cocina francesa y española	Reconoce ingredientes y técnicas de cocción en la preparación de platillos más representativos de la cocina francesa y española.								x	x			x			x										X				
		emplea ingredientes y técnicas de cocción en la preparación de platillos más representativos de la cocina francesa y española.								x	x			x			x										X				
	Practica la cocina italiana y asiática	Distingue los ingredientes y técnicas además de los tiempos de cocción y la estética de los platillos de preparación utilizadas en la cocina italiana y asiática									x			x			x										X				
		Prepara platillos representativos de la cocina italiana y asiática.									x			x			x										X				
	Práctica la cocina Latinoamericana	Relaciona ingredientes y técnicas de preparación utilizadas en la cocina latinoamericana.									x			x			x										X				
		Prepara platillos representativos de la cocina latinoamericana.									x			x			x										X				

Módulo III

Submódulo III. Practica la cocina vegetariana.

Resultado de Aprendizaje: Practicar la cocina vegetariana.

xPROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																													
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.III	Identifica las bases nutricionales de los alimentos	Identifica los nutrientes: micro y macro nutrientes en la elaboración de alimentos.								x	x			x			x										X				
		Reconoce los grupos y propiedades de los alimentos								x	x			x			x										X				
	Identifica las características de la cocina vegetariana	Identifica las características generales del vegetarianismo.									x			x			x										X				
		Identifica las características o generales del vegetarianismo									x			x			x										X				
		Práctica los tipos de vegetarianismo									x			x			x										X				
	Elabora platillos a partir de los tipos de vegetarianismos y de los grupos de alimentos	Reconoce las propiedades nutricionales de los alimentos para lograr menús equilibrados									x			x			x										X				
		Utiliza técnicas culinarias de las tendencias alimentarias saludables.									x			x			x										X				

Módulo III

Submódulo IV. Sistematiza y gestiona proyectos I

Resultado de Aprendizaje: Sistematizar y gestionar proyectos I

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																													
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.IV	Determina los aspectos operativos del proyecto de microempresa y la estructura organizacional.	Identifica el producto o servicio a ofrecer para satisfacer la necesidad o demanda.		x	x	x			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
		Selecciona los insumos necesarios para desarrollar el producto o servicio a ofrecer.		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
		Identifica y selecciona el proceso del producto o servicio a ofrecer, para su correcta elaboración de acuerdo con los aprendizajes obtenidos.		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
		Diseña la distribución de las áreas de operación, para el desarrollo del proceso productivo.		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

Módulo III

Submódulo V. Demuestra las habilidades en un puesto laboral.

Resultado de Aprendizaje: Demostrar las habilidades en un puesto laboral..

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																												
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.V	Desempeña procedimientos en el escenario real, para su operación de manera integral en el puesto laboral asignado.	Ejecuta los conocimientos adquiridos estableciendo, planificando y trabajando en el logro de objetivos a corto, mediano y largo plazo, para la mejora en la actividad del puesto laboral.		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
		Demuestra la capacidad en la resolución de problemas a través de la toma de decisiones, para el desarrollo de las actividades en el puesto laboral de forma autónoma.		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	x	x
		Categoriza los sitios de inserción de acuerdo con la carrera cursada, para identificar sus áreas de empleabilidad a través del SINCO Y SCIAN.		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	x	x	x
		Identifica las actividades laborales del sector productivo, a través del Registro Nacional de Competencias CONOCER.		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	x	x	x

Módulo III

Practica la cocina internacional y vegetariana.

Estrategia de evaluación del aprendizaje.

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum Laboral con el Currículum Fundamental, el Currículum Ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Para lo cual se aplicará 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	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.I	Analizar los principios básicos de la administración	Distingue los principios básicos y características de la administración en el ámbito gastronómico.	Organigrama en donde describa las funciones administrativas y su aplicación en la operación de negocios gastronómicos . Lista de cotejo	
		Identifica las funciones administrativas y su aplicación en la operación de negocios gastronómicos.		
	Gestionar los recursos en la industria gastronómica.	Relaciona la cocina con otros departamentos de establecimientos de servicio de alimentos y bebidas.	Cuadro de doble en donde relacione los departamentos en los diferentes tipos de establecimientos de servicio de alimentos y bebidas . Lista de cotejo	
		Reconoce los recursos humanos, materiales, financieros y tecnológicos necesarios para la operación eficiente de establecimiento gastronómico..	Infografía de los materiales financieros de un establecimiento gastronómico. Rubrica	
	Explicar las obligaciones y funciones del personal de cocina de acuerdo con el nivel jerárquico	Identifica la jerarquía del personal de cocina de acuerdo con la estructura organizativa.	.	identifica la jerarquía del personal, características y sus funciones del escenario real- Rubrica .
		Explica las funciones y perfiles del personal de cocina.		

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.II	Practica la cocina francesa y española	Reconoce ingredientes y técnicas de cocción en la preparación de platillos más representativos de la cocina francesa y la española.	Catálogo de ingredientes y platillos más representativos de la cocina francesa y la española. – Lista de cotejo	
		Emplea ingredientes y técnicas de cocción en la preparación de platillos más representativos de la cocina francesa y la española.		Presenta platillos representativos de la gastronomía francesa y española. exponiendo los ingredientes y técnicas utilizadas. Rubrica
	Práctica la cocina italiana y asiática.	Distingue los ingredientes y técnicas, además de los tiempos de cocción y la estética de los platillos de preparación utilizadas en la cocina italiana y asiática.	Infografías de ingredientes y técnicas de preparación utilizadas en la cocina italiana y asiática. Rubrica	
		Prepara platillos representativos de la cocina italiana y asiática.		Elabora platillos utilizando ingredientes y técnicas culinarias en la preparación de platillos de la cocina italiana y asiática.. Rubrica
	Práctica la cocina Latinoamericana	Relaciona ingredientes y técnicas de preparación utilizadas en la cocina latinoamericana.	Esquema gráfico conceptual donde involucre ingredientes y técnicas de preparación utilizadas en la cocina latinoamericana. (imagen, aportación, y usos) Rubrica	
		Prepara platillos representativos de la cocina latinoamericana.		Aplica las técnicas y sistemas de preparación de platillos y usos de la gastronomía latinoamericana, con el fin de optimizar los recursos y materias primas para la operación de un restaurante, con base en los estándares de calidad a nivel internacional. Rubrica

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.III	Identifica las bases nutricionales de los alimentos	Identifica los nutrientes: micro y macro nutrientes en la elaboración de alimentos.	Diagrama de ishikawa donde analice e identifique las característica de los micro y macro nutrientes-Lista de coyejo	
		Reconoce los grupos y propiedades de los alimentos		Elabora platillos utilizado técnicas de cocción adecuadas que permitan la absorción de macro y micronutrientes-Rubrica
	Identifica las características de la cocina vegetariana	Identifica las características generales del vegetarianismo.	Cuadro comparativo en donde identifique las características de cada tipo de vegetarianismo . Lista de cotejo	
		Práctica los tipos de vegetarianismo		Elabora platillos utilizando ingredientes correspondientes a cada tipo de vegetarianismo, aplicando técnicas de cocción adecuadas para conservar las propiedades nutricionales.¨-Rubrica
	Elabora platillos a partir de los tipos de vegetarianismos y de los grupos de alimentos	Reconoce las propiedades nutricionales de los alimentos para lograr menús equilibrados.	Menú de comidas compuestas (vegetales, frutas, granos integrales, semillas, legumbres) Rubrica	
		Utiliza técnicas culinarias de las tendencias alimentarias saludables.		Elabora platos vegetarianos aplicando técnicas de cocción . Rubrica

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.IV	Determinar los aspectos operativos del proyecto de microempresa y la estructura organizacional.	Identificar el producto o servicio a ofrecer para satisfacer la necesidad o demanda.	Guía de observación en donde se identifique el producto o servicio a ofrecer, detallando la necesidad que satisface y la propuesta de valor que lo distingue en el mercado.	
		Seleccionar los insumos necesarios para desarrollar el producto o servicio a ofrecer.	Tabla que contiene los insumos necesarios para desarrollar el producto o servicio, incluyendo descripciones, cantidades requeridas, costos estimados y posibles proveedores con sus datos de contacto.	
		Identificar y seleccionar el proceso del producto o servicio a ofrecer, para su correcta elaboración de acuerdo con los aprendizajes obtenidos.	Representación gráfica del proceso de elaboración del producto o presentación del servicio, que incluye cada etapa del proceso, desde la adquisición de insumos hasta la entrega final del cliente.	
		Diseñar la distribución de las áreas de operación, para el desarrollo del proceso productivo.	Diseño gráfico de la distribución física de las áreas de operación de la microempresa, indicando las áreas de producción, almacenamiento, oficinas y atención al cliente.	
		Identificar responsabilidades que formen parte del proceso productivo o de servicio, con el objetivo de asignar roles de trabajo.		Demostración de un trabajo o practica exitosa
		Establecer de manera gráfica la estructura organizacional de la microempresa, destacando las funciones y perfiles de los integrantes.	Organigrama de la estructura organizacional de la microempresa, destacando las funciones y perfiles de cada integrante del equipo, así como las responsabilidades de cada rol en el proceso productivo.	
		Identificar los procesos de reclutamiento, selección, contratación e inducción, como mejora estratégica en el área laboral.		Participación en exposiciones, comunicar ideas o debatir.
		Planificar el programa de capacitación y adiestramiento del personal e indicar los instrumentos para la evaluación del desempeño.		Trabajo en equipo, colaborativo y eficiente, de forma respetuosa y responsable

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.V	Desempeñar procedimientos en el escenario real, para su operación de manera integral en el puesto laboral asignado.	Ejecutar los conocimientos adquiridos estableciendo, planificando y trabajando en el logro de objetivos a corto, mediano y largo plazo, para la mejora en la actividad del puesto laboral.	Organizador grafico del análisis de un problema específico en el entorno laboral, la descripción del proceso de toma de decisiones y la solución implementada, incluyendo los resultados obtenidos y lecciones aprendidas.	
		Demostrar la capacidad en la resolución de problemas a través de la toma de decisiones, para el desarrollo de las actividades en el puesto laboral de forma autónoma.	Esquema donde se categoricen los diferentes sitios de inserción laboral en relación con la carrera cursada.	
		Categorizar los sitios de inserción de acuerdo con la carrera cursada, para identificar sus áreas de empleabilidad a través del SINCO Y SCIAN.	Matriz de Actividades Laborales que contemplen las actividades específicas de un sector productivo basado en la información del Registro Nacional de Competencias.	
		Identificar las actividades laborales del sector productivo, a través del Registro Nacional de Competencias CONOCER.	Estudio de caso que muestre cómo aplicar los conocimientos adquiridos en situaciones laborales reales, incluyendo la identificación de problemáticas, la propuesta de soluciones y la evaluación de su efectividad.	

Módulo III

Práctica la cocina internacional y vegetariana.

FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS:

Aguirre, R. (1998). Conceptos Básicos Sobre Cocina, idioma al español. Noriega Editores.

Armendáriz, J. (2003). Procesos de cocina, idioma al español, Ediciones Paraninfo. S.A.

Casalins, E. (2013). Las mejores recetas de la cocina internacional, Idioma español. Ediciones LEA.

Deliciously, E. (2021). Deliciously Ella. Mi libro de cocina vegana. Editorial SALAMANDRA

Gilles F. & Etcheverria, O. (2008). Atlas mundial de cocina y gastronomía. Ediciones Akal

Lafond, J. (2006). La Cocina Vegetariana, idioma al español. Ediciones Edris.

Long, J. (1996). Conquista y comida consecuencias del encuentro de dos mundos. Universidad Nacional Autónoma de México.

Manon, B. (2003). Pequeña y Gran Cocina Vegetariana, Edaf. Editorial S.A.

Martínez, L. (2016). Vegetarianos con ciencia, Libro electrónico. Idioma al español. Editorial Arcopress.

Martínez, M. (2019). Guía para el vegano (Im)Perfecto, Libro electrónico. Idioma al español. Editorial VERGARA.

Mejía, J. (1990). Gastronomía de las fronteras, idioma al español. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Peguero, I. (2020). Postres Veganos Recetas de Dulces sin Productos de Origen Animal pero con todo el Sabor para Deleitar tu Paladar. Amazon Digital Services LLC - Kdp.

Sapoznik, D. (2016). Guia Para La Cocina Internacional. Daniel Sapoznik.

Zago, F. & Ghionna, R. (2013). La buena cocina vegetariana, Libro electrónico. Idioma al español. De Vecchi Ediciones.

Módulo IV

Practica la panadería y repostería y organiza eventos

228 horas/semestre

Información general.

Submódulo I
Practica la panadería y repostería.

Submódulo II
Organiza eventos.

Submódulo III
Sistematiza y gestiona proyectos II.

Submódulo IV
Explica los saberes de un proceso productivo.

OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2019)	
Código	**Descripción**
5116	Meseros.
7513	Trabajadores en la elaboración de pan, tortilla, repostería, y otros productos de cereales y harinas.
5119	Otros trabajadores en la preparación y servicio de alimentos y bebidas establecidos.

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2023)	
Código	**Descripción**
31152	Elaboración de helados y paletas.
31135	Elaboración de chocolate y productos de chocolate.
31181	Elaboración de pan uy otros productos de panadería.
311812	Panificación tradicional.
311992	Elaboración de levadura.
311991	Elaboración de gelatinas y otros postres en polvo.
311820	Elaboración de galletas y pastas para sopas.
722320	Servicios de preparación para ocasiones especiales.
722511	Restaurantes con servicios de preparación de alimentos a la carta o de comida corrida.

Resultado del aprendizaje:

Al concluir el módulo, el estudiante adquiere la capacidad de:

- Practicar la panadería y repostería y organiza eventos.
-Practicar la panadería y repostería.
-Organizar eventos.
-Sistematizar y gestionar proyectos II.
-Explicar los saberes de un proceso productivo.

Módulo IV

Practica la panadería y repostería y organiza eventos.

Submódulo I. Practica la panadería y repostería.

Resultado de Aprendizaje: Practicar la panadería y repostería.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																												
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.I	Practica la panadería.	Determinar los insumos básicos como utensilios y equipos para el proceso de panificación.															x			x	x							
		Identificar procesos de elaboración del pan, considerando el tipo de fermentación..															x			x	x							
		Elabora pan considerando la receta estándar unidades, cantidades y porciones trabajando de forma colaborativa y siguiendo las normas de seguridad e higiene															x			x	x							
	Practica la repostería	Identificar los procesos y técnicas base de repostería.															x			x	x							
		Elaborar productos de repostería, utilizando los procesos y técnicas base.															x			x	x							

Módulo IV

Submódulo II. Organiza eventos.

Resultado de Aprendizaje: Organizar eventos.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																															
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.II	Reconoce los principios de la organización de eventos.	Identifica los diferentes tipos de eventos y las necesidades específicas de cada tipo, para adaptarse a los objetivos de la organización.														x	x		x	x	x									
		elaborar bocadillos y canapés adecuados para los diferentes tipos de eventos.														x	x		x	x	x									
	Organiza eventos de negocios, sociales y culturales.	Realizar la planeación de eventos con base en los requerimientos del cliente														x	x		x	x	x									
		Programar actividades de acuerdo con los actores involucrados en la realización de eventos, apegándose a las políticas y procedimientos de la empresa.														x	x		x	x	x									
	Evalúa eventos de negocios, sociales y culturales.	Coordinar y supervisa el desarrollo de eventos de negocios, sociales y culturales.														x	x		x	x	x									
		evalualos tipos de eventos considerando eventos, la satisfacción del cliente y políticas de calidad de la empresa.														x	x		x	x	x									

Módulo IV

Submódulo III. Sistematiza y gestiona proyectos II

Resultado de Aprendizaje: Sistematizar y gestionar proyectos II

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																														
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.III	Identificar los recursos financieros del proyecto de microempresa para determinar la viabilidad económica y comercializar el producto o servicio.	Evaluar las fuentes de financiamiento, que permitan obtener capital, para llevar a cabo las actividades de la microempresa.		x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
		Elaborar la proyección del flujo de efectivo, identificando los ingresos, costos y gastos, para determinar la rentabilidad de la microempresa.		x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
		Identificar la legalidad, funcionamiento y el tipo de sociedad mercantil para la acreditación de la microempresa.		x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
		Establecer estrategias que permitan la distribución y/o comercialización del producto o servicio.		x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
		Comercializar el producto o servicio en la demostración de microempresas.		x	x	x				x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Módulo IV

Submódulo IV. Explica los saberes de un proceso productivo.

Resultado de Aprendizaje: Explicar los saberes de un proceso productivo.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																														
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.IV	Construir a partir de la identificación, selección, análisis y fundamentación, el proceso productivo seleccionado, considerando el perfil profesional y los conocimientos teórico-prácticos adquiridos en las Actividades Logradas de las Competencias Laborales y Extendidas (ALCLE).	Identificar y seleccionar un proceso productivo acorde a la carrera cursada, que pueda intervenir como prestador de servicio 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
		Analizar el proceso productivo, para la aplicación y desarrollo de Competencias Laborales Básica y Extendidas, para la elaboración del Plan de Trabajo del Servicio 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
		Fundamentar el proceso productivo, considerando el perfil profesional y los conocimientos teórico-prácticos de la carrera técnica cursada, para justificar el Plan de Trabajo de Servicio 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
		Explicar el proceso productivo elaborado, que integre las Competencias Laborales Básica y Extendidas, para demostrar las habilidades adquiridas en el proceso.		x	x	x				x	x	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 se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum Laboral con el Currículum Fundamental, el Currículum Ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Para lo cual se aplicará 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	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.I	Practicar la panadería.	Determina los insumos básicos, así como utensilios y equipos para el proceso de panificación.	Fichero de insumos, utensilios y equipo necesarios para la elaboración de pan.- Lista de cotejo	
		Identifica procesos de elaboración del pan, considerando el tipo de fermentación..		elabora los diferentes tipos de masas y con ellas producir las diferentes recetas de pan. -Rubrica
		Elabora pan considerando la receta estándar unidades, cantidades y porciones trabajando de forma colaborativa y siguiendo las normas de seguridad e higiene.		
	Practicar la repostería	Identifica los procesos y técnicas base de reposteria..	Organizadores gráficos que representen los procesos y técnicas básicas de repostería.- Lista de cotejo	
		Elabora productos de repostería, utilizando los procesos y técnicas base		Elabora una mesa de postres. Rubrica

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.II	Reconocer los principios de la organización de eventos.	Identifica los diferentes tipos de eventos y las necesidades específicas de cada tipo, para adaptarse a los objetivos de la organización.	Mapa mental de los diferentes tipos de eventos. Lista de cotejo	.
		Identifica los tipos de bocadillos y canapés adecuados para diferentes tipos de eventos.		Preparación de bocadillos y canapés.- Lista de cotejo
	Organizar eventos de negocios, sociales y culturales.	Realiza la planeación de eventos con base en los requerimientos del cliente	Planeación de Evento.- Rubrica	
		Programa actividades de acuerdo con los actores involucrados en la realización de eventos, apegándose a las políticas y procedimientos de la empresa.	Propuesta de acciones y actividades del evento- Lista de cotejo	
	Evaluar eventos de negocios, sociales y culturales.	Coordina y supervisa el desarrollo de eventos de negocios, sociales y culturales.		Ejecución del evento- Rubrica
		evalúa los tipos de eventos considerando la satisfacción del cliente y políticas de calidad de la empresa.	Informe de evaluación de resultados que incluyen propuesta de mejora de atención al cliente. Lista de cotejo	

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.III	Identificar los recursos financieros del proyecto de microempresa para determinar la viabilidad económica y comercializar el producto o servicio.	Evaluar las fuentes de financiamiento, que permitan obtener capital, para llevar a cabo las actividades de la microempresa.	Listado en donde se especifiquen las alternativas de financiamiento, incluyendo criterios de selección, ventajas y desventajas, así como las recomendaciones específicas basadas en las necesidades de capital de la microempresa.	
		Elaborar la proyección del flujo de efectivo, identificando los ingresos, costos y gastos, para determinar la rentabilidad de la microempresa.	Hoja de cálculo en donde se presenta la proyección mensual de ingresos, costos y gastos durante un período determinado, incluir gráficos que representan visualmente la rentabilidad esperada.	
		Identificar la legalidad, funcionamiento y el tipo de sociedad mercantil para la acreditación de la microempresa.	Guía de verificación legal necesaria para establecer la microempresa, incluyendo el tipo de sociedad mercantil, requisitos de registro, permisos, licencias para operar y recomendaciones para un mejor funcionamiento.	
		Establecer estrategias que permitan la distribución y/o comercialización del producto o servicio.	Plan con estrategias de marketing y ventas para la distribución del producto o servicio, incluyendo un análisis de mercado, para la identificación de clientes potenciales, medios de distribución, tácticas de promoción y un cronograma para la ejecución de estas estrategias.	
		Comercializar el producto o servicio en la demostración de microempresas.	Material visual y escrito diseñado para presentar el producto o servicio en la demostración de microempresas, considerando características del producto, beneficios competitivos y opinión de los clientes.	

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.IV	Construir a partir de la identificación, selección, análisis y fundamentación, el proceso productivo seleccionado, considerando el perfil profesional y los conocimientos teórico-prácticos adquiridos en las Actividades Logradas de las Competencias Laborales Extendidas (ALCLE).	Identificar y seleccionar un proceso productivo acorde a la carrera cursada, que pueda intervenir como prestador de servicio social.	Mapa Cognitivo en donde se identifiquen los procesos productivos relevantes a la carrera cursada, incluyendo el análisis de su relevancia y oportunidades de mejora.	
		Analizar el proceso productivo, para la aplicación y desarrollo de Competencias Laborales Extendidas, para la elaboración del Plan de Trabajo del Servicio Social.	Elaboración de un plan de acción que incluya objetivos, estrategias y actividades a desarrollar dentro del proceso productivo seleccionado, orientado a la práctica del servicio social.	
		Fundamentar el proceso productivo, considerando el perfil profesional y los conocimientos teórico-prácticos de la carrera técnica cursada, para justificar el Plan de Trabajo de Servicio Social.	Presentación visual que explique el proceso productivo desarrollado, integrando elementos gráficos que muestren las competencias adquiridas y logradas durante el servicio social.	
		Explicar el proceso productivo elaborado, que integre las Competencias Laborales Extendidas, para demostrar las habilidades adquiridas en el proceso.	Organizador grafico en donde se desarrolle un análisis que evalúe el impacto de las intervenciones realizadas en el proceso productivo, identificando cambios o mejoras evidentes durante el periodo de servicio social.	

Módulo IV

Practica la panadería y repostería y organiza eventos.

FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Artacho, A. et. al. (2007). La repostería básica. Cómo enseñar en el módulo de Repostería, idioma español. Visión Libros.

Campos, E. (2019). Elaboración de masas y pastas de la pastelería-repostería. Ediciones paraninfo S.A.

Casalins, E. (2016). Canapés y bocaditos. Ediciones LEA.

Delantal, C. et. al. (2021). Repostería Vegana, Edición 2021. ANAYA MULTIMEDIA.

Gil, M. (2015). repostería Casera. Lid Editorial Empresarial S.L.

Jijena, J. (2014). Cómo organizar eventos con éxito 2ª Edición. Ugerman Editor.

Jiménez, M. &. Panizo, J. (2017). Eventos y protocolo la gestión estratégica de actos corporativos e institucionales. Editorial UOC, S.L.

Medrano, C. (2023). Repostería sin Harina, libro digital, idioma español. Editorial Carlos Medrano.

Montes de Oca, R. (2024). Organización de reuniones y eventos. IC Editorial

Pérez, A. et. al. (2001). Bocadillos, Sandwiches y Canapes. RBA Libros, S.A.

Salesa, N. (2020). Comercialización de eventos. Ediciones Paraninfo, S.A.

Módulo V

Determina las competencias profesionales a través de la estadía

228 horas/semestre

Información general.

Submódulo I
Realiza la estadía.

Submódulo II
Estructura los elementos teórico-metodológicos del proyecto académico laboral

OCUPACIONES DE ACUERDO CON EL SISTEMA NACIONAL DE CLASIFICACIÓN DE OCUPACIONES (SINCO-2019)	
Código	**Descripción**
5111	Cocineros.
5116	Meseros.
5119	Otros preparadores en preparación y servicios de alimentos y bebidas en establecimientos.

SITIOS DE INSERCIÓN DE ACUERDO CON EL SISTEMA DE CLASIFICACIÓN INDUSTRIAL DE AMÉRICA DEL NORTE (SCIAN-2023)	
Código	**Descripción**
722	Servicio de preparación de alimentos y bebidas.
722310	Servicios de comedor para empresas e instituciones.
722519	Servicios de preparación de otros alimentos para consumo inmediato..
31194	Elaboración de condimentos y aderezos.
722512	Restaurantes con servicios de preparación de pescados y mariscos.

Módulo V

Resultado del aprendizaje:

Al concluir el módulo, el estudiante adquiere la capacidad de:

- Determinar las competencias profesionales a través de la estadía.
- Realizar la estadía.
- Estructurar los elementos teóricos metodológicos del proyecto académico laboral.

Módulo V

Determina las competencias profesionales a través de la estadía.

Submódulo I. Realiza la estadía.

Resultado de Aprendizaje: Realizar la estadía.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE CONOCIMIENTO			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO												CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.I	Demostrar las competencias laborales básicas y extendidas adquiridas, acordes al perfil de egreso fortaleciendo las habilidades para la vida.	Analizar las Competencias Laborales, para crear productos o bienes con la adaptación del medio o trasformación de recursos materiales, para alcanzar un objetivo o tarea a realizar.	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	x	x
		Desarrollar los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores necesarios que le permita tomar decisiones en la estadía	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	x	x
		Fundamentar, planear y evaluar el desarrollo de técnicas o procesos en la estadía, de manera responsable y autónoma.	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	x	x
		Programar y coordinar actividades en equipos de trabajo o de manera individual para la excelencia e innovación de las técnicas correspondientes al perfil de egreso.	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	x	x
		Establecer de acuerdo con las experiencias adquiridas en la Estadía la estructura teórico-metodológica de las modalidades de titulación	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	x	x
		Integrar información relevante para la conformación de la carpeta de evidencias.	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	x	x

Submódulo II. Estructura los elementos teórico-metodológicos del proyecto académico laboral.

Resultado de Aprendizaje: Estructurar los elementos teórico-metodológicos del proyecto académico laboral.

PROCESO PARA LA FORMACIÓN DE COMPETENCIAS																												
SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	RECURSOS SOCIOCOGNITIVOS					ÁREAS DE			RECURSOS SOCIOEMOCIONALES			HABILIDADES PARA LA VIDA Y EL TRABAJO														CONCEPTOS CENTRALES DE LA EDUCACIÓN 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
S.II	Analizar las competencias y habilidades adquiridas a lo largo de la carrera técnica, como resultado de lo aprendido, a través de la estructuración y presentación de un trabajo teórico-metodológico.	Identificar y establecer la metodología, para estructurar y fundamentar el Trabajo Escrito requerido en el proceso de titulación.	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	x
		Integrar las experiencias obtenidas de cada actividad lograda en los submódulos correspondientes a la ALCLE, para la elaboración del Trabajo Escrito de la modalidad de titulación elegida.	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	x
		Conformar los elementos requeridos del Trabajo Escrito y la presentación digital para revisión y autorización, previa al examen de titulación.	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	x

Módulo V

Determina las competencias profesionales a través de la estadía.

Estrategia de evaluación del aprendizaje.

La evaluación se realiza con el propósito de evidenciar el logro de las competencias laborales; se lleva a cabo de manera global e integradora, mediante un proceso continuo y dinámico, creando las condiciones en las que se aplica y articula el Currículum Laboral con el Currículum Fundamental, el Currículum Ampliado, las Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los conceptos centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible en distintos espacios de aprendizaje y desempeño profesional. En el contexto de la evaluación por competencias es necesario recuperar las evidencias de desempeño con diversos instrumentos de evaluación, como la guía de observación, bitácoras y registros anecdóticos, entre otros. Las evidencias por producto, con carpetas de trabajos, reportes, bitácoras y listas de cotejo, entre otras. Para lo cual se aplicará una serie de prácticas demostrativas, guiadas, supervisadas y autónomas, que permitan arrojar

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.I	Demostrar las competencias laborales extendidas adquiridas, acordes al perfil de egreso fortaleciendo las habilidades para la vida.	Analizar las Competencias Laborales, para crear productos o bienes con la adaptación del medio o trasformación de recursos materiales, para alcanzar un objetivo o tarea a realizar.	Informe de las competencias laborales identificadas en el campo de estudio, incluyendo su relevancia para la creación de productos o bienes.	
		Desarrollar los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores necesarios que le permita tomar decisiones en la estadía		Demostración de un trabajo o práctica exitosa.
		Fundamentar, planear y evaluar el desarrollo de técnicas o procesos en la estadía, de manera responsable y autónoma.		Participación en exposiciones, comunicar ideas o debatir.
		Programar y coordinar actividades en equipos de trabajo o de manera individual para la excelencia e innovación de las técnicas correspondientes al perfil de egreso.		Trabajo en equipo, colaborativo y eficiente, de forma respetuosa y responsable
		Establecer de acuerdo con las experiencias adquiridas en la Estadía la estructura teórico-metodológica de las modalidades de titulación	Documento que integre la estructura teórico metodológica de la modalidad de titulación.	
		Integrar información relevante para la conformación de la carpeta de evidencias.	Carpeta de Actividades Logradas de las Competencias Laborales Extendidas (ALCLE).	

SUBMÓDULO	ACTIVIDAD CLAVE DE LA COMPETENCIA LABORAL	DESARROLLO DE LA COMPETENCIA	PRODUCTO	DESEMPEÑO
S.II	Analizar las competencias y habilidades adquiridas a lo largo de la carrera técnica, como resultado de lo aprendido, a través de la estructuración y presentación de un trabajo teórico-metodológico.	Identificar y establecer la metodología, para estructurar y fundamentar el Trabajo Escrito requerido en el proceso de titulación.	Documento de trabajo	
		Integrar las experiencias obtenidas de cada actividad lograda en los submódulos correspondientes a la ALCLE, para la elaboración del Trabajo Escrito de la modalidad de titulación elegida.	Documento de trabajo	
		Conformar los elementos requeridos del Trabajo Escrito y la presentación digital para revisión y autorización, previa al examen de titulación.	Documento de trabajo	

Módulo V

Determina las competencias profesionales a través de la estadía.

FUENTES DE INFORMACIÓN SUGERIDAS PARA EL DESARROLLO DEL MÓDULO
INEGI. (2023). Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte, México SCIAN 2023. [PDF]. https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/scian/tablaxvi.pdf INEGI. (2019). Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones, 2019 SINCO. [PDF]. https://www.snieg.mx/Documentos/Normatividad/Vigente/SINCO_2019.pdf SEP. (2023). Marco Curricular Común de la Educación Media Superior. Secretaría de Educación Pública. https://educacionmediasuperior.sep.gob.mx/propuestaMCCEMS

6. Recursos didácticos de la carrera

6. RECURSOS DIDÁCTICOS DE LA CARRERA

NP	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULOS DE APLICACIÓN
	EQUIPO/HERRAMIENTAS	
1	Estuche de cuchillos	MI, MII. MIII, MIV, MV
2	Utensilios de medición	MI, MII. MIII, MIV, MV
3	Materiales de mixología	MI, MII. MIII, MIV, MV
4	Suministros de repostería y panadería	MI, MII. MIII, MIV, MV
5	Estufas	MI, MII. MIII, MIV, MV
6	Horno	MI, MII. MIII, MIV, MV
7	Mesa de trabajo	MI, MII. MIII, MIV, MV
8	Pizarrón	MI, MII. MIII, MIV, MV
9	Loza	MI, MII. MIII, MIV, MV
10	Plaque	MI, MII. MIII, MIV, MV
11	Utensilios	MI, MII. MIII, MIV, MV
12	Cristalería	MI, MII. MIII, MIV, MV
13	Uniforme	MI, MII. MIII, MIV, MV

6. RECURSOS DIDÁCTICOS DE LA CARRERA

NP	NOMBRE Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA	MÓDULOS DE APLICACIÓN
	TICCAD (TECNOLOGÌAS DE LA INFORMACIÓN, COMUNICACIÓN, CONOCIMIENTO Y APRENDIZAJES DIGITALES)	
1	CANVA	MI, MII. MIII, MIV, MV
2	Google Drive	MI, MII. MIII, MIV, MV
3	Kahoot	MI, MII. MIII, MIV, MV
4	Documentos de google	MI, MII. MIII, MIV, MV
5	Classroom	MI, MII. MIII, MIV, MV

7.Consideraciones para desarrollar los módulos en la formación laboral

7. CONSIDERACIONES PARA DESARROLLAR LOS MÓDULOS EN LA FORMACIÓN LABORAL

7.1 Lineamientos metodológicos para la elaboración de estrategias didácticas de los submódulos

Al desarrollar la planeación didáctica, los docentes deben preparar, prever y organizar las actividades de acuerdo con el desarrollo de las competencias de la carrera técnica. Una estrategia didáctica es un conjunto de acciones pedagógicas y actividades programadas con un propósito educativo, que se apoyan en métodos, técnicas y recursos de enseñanza-aprendizaje, facilitando así el logro de una educación integral y guiando el proceso de enseñanza.

El desarrollo de los módulos de la formación laboral orienta la organización pedagógica que el docente debe llevar a cabo en el proceso de enseñanza-aprendizaje. Esto permite identificar la organización y jerarquización de los temas y actividades a desarrollar en cada módulo, respondiendo a preguntas clave como qué, para qué y cómo se va a enseñar, retroalimentar y evaluar, considerando las características y necesidades de los estudiantes, así como el tiempo, espacio y los materiales de apoyo disponibles.

ANÁLISIS DEL PROGRAMA DE ESTUDIO	
Mediante el análisis del programa de estudios de los módulos y submódulos, usted podrá establecer su planeación y definir las estrategias de formación en el taller, laboratorio o aula, que favorezcan el desarrollo de las competencias laborales básicas y laborales extendidas, Habilidades para la Vida y el Trabajo (HVyT) y los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible (CoCEDS), a través de los momentos de apertura, desarrollo y cierre, de acuerdo con las condiciones regionales, situación del plantel y características de los estudiantes.	Consideraciones pedagógicas • Analice el resultado de aprendizaje del módulo, para que identifique lo que se espera que el estudiante logre 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 los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible (CoCEDS) sugeridas del módulo están incluidas en la redacción de las competencias laborales, esto significa que no deben desarrollarse por separado. • Los aprendizajes de trayectoria y las metas de aprendizaje del Currículum fundamental y el Currículum ampliado son requisitos para desarrollar las competencias laborales, por lo cual no se desarrollan por separado, deben ser consideradas en la fase de apertura a través de un diagnóstico, a fin de comprobar si la o el estudiante cuenta con los aprendizajes que le dota el componente de Formación fundamental, Formación fundamental extendida y Formación ampliada. • Analice en el apartado de estrategia de evaluación las evidencias de producto o desempeño sugeridas a fin de 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), el instrumento que recopila la evidencia. A fin de determinar estos elementos en la estrategia didáctica que usted elabore. • Considere en todo el proceso de aprendizaje la evaluación formativa y la retroalimentación como una herramienta de mejora continua en las y los estudiantes.

(SEP, 2024)

Elaboración de la estrategia

Mediante el análisis de la información de la carrera y de las competencias por cada módulo, se podrá elaborar una propuesta de codiseño curricular con la planeación de actividades y aspectos didácticos, de acuerdo con los contextos, necesidades e intereses de los estudiantes, que les permita ejercer sus competencias en su vida académica, laboral y personal, y que sus logros se reflejen en las producciones individuales y 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 estudiante, 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 del aprendizaje, entre otros aspectos seleccionados.	**Consideraciones pedagógicas** ▪ Recuperación de experiencias, saberes y preconcepciones de los estudiantes, 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.

(SEP, 2024)

LINEAMIENTOS METODOLÓGICOS

DE APOYO PARA LA ELABORACIÓN DE ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS DE LOS SUBMÓDULOS

ESTRATEGIA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO POR DESARROLLAR

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 valorar las competencias laborales, Habilidades para la Vida y el Trabajo, así como los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible del estudiante, en contextos de aula, escuela y de la 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 TIC, 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 los Conceptos Centrales de la Educación 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 evaluación formativa para verificar y retroalimentar el desempeño del estudiante, de forma continua, oportuna y pertinente.
- Recuperación de evidencias de desempeño y producto, para verificar el logro de la competencia laboral.

(SEP, 2024)

ESTRATEGIA DIDÁCTICA DEL SUBMÓDULO POR DESARROLLAR	
FASE DE CIERRE	
La 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 estudiante y, con ello, la situación en que se encuentra, 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 los Conceptos Centrales de la Educación para el Desarrollo Sostenible planteadas en el submódulo, y permitir la retroalimentación o reorientación, si la o el estudiante lo requiere o solicita. ▪ Verificar el desempeño del propio docente, así como el empleo de los materiales didácticos, además de otros aspectos que considere necesarios. ▪ Verificar el portafolio de evidencias del estudiante

(SEP, 2024)

MÓDULO I

Identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos.

7.2 Estrategia didáctica sugerida.

Submódulo II. Identifica los servicios de alimentos y bebidas.	**Horas: 9 horas**
Actividad clave	**Desarrollo de la competencia**
Elaborar bebidas alcohólicas y no alcohólicas	Identifica la clasificación de bebidas.

Transversalidad del conocimiento	
Curriculum Fundamental	**Curriculum Ampliado**
Lengua y comunicación: Comunicación verbal, no verbal y escrita. Conciencia histórica Ciencias naturales, experimentales y tecnología	Responsabilidad social Bienestar emocional-afectivo.
Habilidades para la vida y el trabajo	**Conceptos centrales de la educación para el desarrollo sostenible**
Resolución de problemas, creatividad, toma de decisiones, autoconocimiento, regulación de emociones.	Nexo-agua-energía-alimento.

MÓDULO I

Identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos.

Submódulo II _ Identifica Los servicios de alimentos y bebidas. **Hora: 2 horas**			
Apertura	Tipo de evaluación	Evidencia/Instrumento	Ponderación
● El docente con apoyo de la pregunta detonadora ¿Cuál es la importancia de las bebidas en la gastronomía? recopila conocimientos previos de los alumnos. ● A través de una lectura realiza una introducción a la historia de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas en diferentes culturas y conceptos clave: mixología, coctelería, higiene y seguridad. ● Proyecta un video breve sobre Introducción a la Coctelería https://www.youtube.com/watch?v=73-5Gqy-NAE&list=PLfwK6HF-vl1bEtF6xalZl5C7STH5BAC0m&index=6 ● De manera grupal se realiza una reflexión sobre los elementos clave para el diseño de una bebida.	Sumativa	Cuadro de conceptos básico / Lista de cotejo	20%

MÓDULO I

Identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos.

Submódulo II Identifica Los servicios de alimentos y bebidas. Horas: 6 horas			
Desarrollo	Tipo de evaluación	Evidencia/Instrumento	Ponderación
● El docente a través de una clase magistral aborda los temas: Ingredientes básicos, utensilios esenciales, técnicas de preparación, presentación y decoración: los y las estudiantes toman notas relevantes. ● Solicita a los alumnos elabora un esquema de análisis de clasificación de bebidas. ● El docente solicita a los alumnos integrar equipos de trabajo para llevar a cabo una práctica de preparación de bebidas, comparte ingredientes e insumos necesarios para la práctica. ● El docente guía y supervisa la práctica: Los y las estudiantes trabajan en equipos en la elaboración de bebidas alcohólicas sugeridas: Margarita clásica, mojito y carajillo. Bebidas no alcohólicas sugeridas: Limonada de Jamaica con albahaca, mocktail de frutas tropicales y té chai frío.	Sumativa	Esquema de análisis de clasificación de bebidas./	30%

MÓDULO I

Identifica los fundamentos culinarios y sanidad e higiene en los alimentos.

Submódulo I: Identifica Los servicios de alimentos y bebidas. **Horas: 1 hora**			
Cierre	Tipo de evaluación	Evidencia/Instrumento	Ponderación
• Las y los alumnos realizan una presentación de bebidas: Cada equipo expone sus bebidas, destacando ingredientes, técnicas y decoración. • El docente evalúa originalidad y presentación, mediante una degustación. • El docente realiza una retroalimentación sobre los sabores, texturas y presentación: Los estudiantes redactan una conclusión sobre su aprendizaje y el impacto de las bebidas en la experiencia gastronómica.	Sumativa	Presentación de bebidas alcohólicas. / Ficha técnica. Elaboración de bebidas	50%.

Fuentes de información a partir de las cuales se elaboró la planeación didáctica
González, M. A., & Pérez, L. J. (2019). Planeación didáctica: Estrategias y herramientas para el aula (2ª ed.). Editorial Académica.

7.3 CONSIDERACIONES PARA EL DESARROLLO DE LOS PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS DE LA FORMACIÓN TECNOLÓGICA INCUBAT-ALCLE

PRÁCTICAS DE OBSERVACIÓN

Son aquellas en las que el estudiante, guiado por el docente y con el apoyo de una guía, se limita a observar el entorno laboral y su funcionamiento, sin participar activamente en los procesos; permanece en todo momento como un espectador.

PRIMER SEMESTRE	
UAC	**PERSPECTIVAS ACADÉMICO-LABORALES**
META DE APRENDIZAJE	Sitúa su perfil técnico en el contexto dinámico del sector productivo, social y ecológico de su región.
PROGRESIONES DE APRENDIZAJE	· Identifica y analiza la interacción y convergencia de los factores económicos, sociales y ambientales específicos de su región. · Relaciona sus intereses y habilidades con el perfil de egreso, para identificar oportunidades de prácticas, proyectos de investigación, empleo y desarrollo profesional que se alinean con sus metas y aspiraciones. · Reconoce las características y habilidades del emprendedor ya que posee con el fin de identificar sus fortalezas y trabajar en áreas que necesita desarrollo, permitiendo buscar colaboradores que completen sus habilidades. · Utiliza modelo CANVAS como herramienta de gestión estratégica para visualizar y planificar los aspectos clave de un negocio sostenible. · Utiliza el emprendimiento de triple impacto como estrategia empresarial para generar un impacto positivo en tres dimensiones: social, ambiental y económica. · Identifica los elementos del ecosistema emprendedor que permitirán una red de apoyo para que sus ideas de negocio se consoliden en empresas sostenibles.
COMPETENCIAS CONCAEM	· Trabajo en equipo · Responsabilidad · Liderazgo · Habilidades interpersonales
PERIODO DE EJECUCIÓN	Octubre-Noviembre
VALOR DE LA ACTIVIDAD	10% para el segundo parcial de la UAC de perspectivas académico-laborales y otras UAC´S relacionadas

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	
ESTUDIANTE	Realiza y entrega un reporte de las actividades realizadas en la práctica de observación.
DOCENTE DE LA UAC	· Identificar el escenario donde se realizará la práctica de acuerdo con las progresiones de la UAC. · Conformar el proyecto para la práctica de observación considerando el Capítulo tercero de la Gaceta de Gobierno del 18 de febrero de 2020. · Orientar la actividad con los estudiantes de acuerdo con las progresiones de la UAC. · Dar a conocer las características de la actividad. · Entregar a los estudiantes la guía de observación para la práctica. · Evaluar y retroalimentar la práctica desarrollada.
VINCULADOR(A)	· Enlace de la institución educativa con los escenarios reales. · Identificar los escenarios donde se realizará la práctica. · Revisar en conjunto con el docente el proyecto para el desarrollo de la práctica. · Supervisar y dar seguimiento al desarrollo de práctica. · Conformación del expediente de cada estudiante de la trayectoria académica. · Recabar las constancias de la práctica de observación.
SUBDIRECTOR (A) ESCOLAR	· Cotejar y orientar las planeaciones docentes que vayan acorde a las competencias, para realizar la práctica. · Revisar que el proyecto para la práctica cubra y cumpla, aspectos académicos y lineamientos normativos para llevarla a cabo.
DIRECTOR (A) ESCOLAR	· Considera la visita guiada en el Plan de Mejora Continua. · Coordina el proceso de gestión, ejecución y evaluación de los programas correspondientes a la práctica de observación I. · Convoca a reuniones de trabajo colegiado para estructura el proyecto de prácticas de observación. · Autoriza la reunión con padres de familia para informar el desarrollo de la práctica. · Firma y autoriza la documentación requerida para el desarrollo y acreditación de la práctica.
PERSONAL DE APOYO	
ORIENTADOR (A)	· Gestiona las actividades para llevar a cabo la reunión con padres de familia. · Solicitar la autorización de salida firmada, por el padre, madre o tutor del estudiante.

SEGUNDO SEMESTRE	
MÓDULO I	**SUBMÓDULO DIFERENCIA EL PERFIL PROFESIONAL EN EL ESCENARIO REAL**
COMPETENCIAS LABORALES	Reconocer la importancia de la inserción al campo laboral de acuerdo con la carrera cursada.
COMPONENTES DE LAS COMPETENCIAS	· Asociar el perfil de la carrera cursada con el escenario real para desarrollar las actividades logradas de las competencias laborales extendidas (ALCLE). · Comprender el proceso de las actividades dentro del aula y en el escenario real para el desarrollo integral del estudiante.
COMPETENCIAS CONCAEM	· Trabajo en equipo · Responsabilidad · Liderazgo · Habilidades interpersonales
PERIODO DE EJECUCIÓN	Abril- Mayo.
VALOR DE LA ACTIVIDAD	10% para el segundo parcial del Submódulo Diferencia el Perfil Profesional en el Escenario Real y otras UAC´S relacionadas.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	
ESTUDIANTE	Realiza y entrega un reporte de las actividades realizadas en la práctica de observación.
DOCENTE DEL SUBMÓDULO	· Identificar el escenario donde se realizará la práctica de acuerdo con las competencias del submódulo. · Conformar el proyecto para la práctica de observación considerando el Capítulo Tercero de la Gaceta de Gobierno del 18 de febrero de 2020. · Orientar la actividad con los estudiantes de acuerdo con las competencias del submódulo. · Dar a conocer las características de la actividad. · Entregar a los estudiantes la guía de observación para la práctica. · Evaluar y retroalimentar la práctica desarrollada.
VINCULADOR(A)	· Enlace de la institución educativa con los escenarios reales. · Identificar los escenarios donde se realizará la práctica. · Revisar en conjunto con el docente el proyecto para el desarrollo de la práctica. · Supervisar y dar seguimiento al desarrollo de práctica. · Conformación del expediente de cada estudiante de la trayectoria académica. · Recabar las constancias de la práctica de observación.
SUBDIRECTOR(A) ESCOLAR	· Cotejar y orientar las planeaciones docentes que vayan acorde a las competencias, para realizar la práctica. · Revisar que el proyecto para la práctica cubra y cumpla, aspectos académicos y lineamientos normativos para realizar la práctica.
DIRECTOR(A)ESCOLAR	· Considerar la visita guiada en el Plan de Mejora Continua. · Coordina el proceso de gestión, ejecución y evaluación de los programas correspondientes a la práctica de observación II. · Convoca a reuniones de trabajo colegiado para estructura el proyecto de prácticas de observación. · Autoriza la reunión con padres de familia para informar el desarrollo de la práctica. · Firma y autoriza la documentación requerida para el desarrollo y acreditación de la práctica.
PERSONAL DE APOYO	
ORIENTADOR (A)	· Gestiona las actividades para llevar a cabo la reunión con padres de familia. · Solicitar la autorización de salida firmada, por el padre, madre o tutor del estudiante

PRÁCTICAS DE EJECUCIÓN

Involucran al educando en el área de trabajo, así como en los procesos que se dan en ella: manejo progresivo de maquinaria, instrumental o documentos, en periodos de tiempo definidos, bajo el acompañamiento del responsable del escenario y del docente.

TERCER SEMESTRE	
MÓDULO II	**SUBMÓDULO APLICA LOS APRENDIZAJES EN UNA ACTIVIDAD LABORAL**
COMPETENCIAS LABORALES	Desarrollar las habilidades para la vida y el trabajo de acuerdo con el perfil profesional.
COMPONENTES DE LAS COMPETENCIAS	· Desarrollar habilidades para la colaboración y trabajo en equipo, para establecer relaciones interpersonales sanas y armónicas con personas y grupos diversos que lleven al logro de metas grupales. · Desarrollar y Ejecutar la propuesta de mejora en la actividad asignada, aplicando los conocimientos adquiridos en la formación técnica.
COMPETENCIAS CONCAEM	· Trabajo en equipo · Responsabilidad · Liderazgo · Habilidades interpersonales · Comunicación verbal asertiva · Análisis de Problemas y Toma de decisiones · Apertura al cambio · Enfoque a la mejora continua
PERIODO DE EJECUCIÓN	A partir de la quinta semana de haber iniciado el semestre.
VALOR DE LA ACTIVIDAD	50% para el tercer parcial durante la tercera evaluación.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	
ESTUDIANTE	· Identifica el escenario real acorde a sus necesidades y al perfil de la carrera cursada. · Requisita la documentación solicitada para realizar sus prácticas. · Solicita la carta de presentación a vinculación. · Entrega la carta de presentación al escenario real, para su autorización que posteriormente deberá entregar a vinculación. · Solicita la carta de aceptación al escenario real y entrega a vinculación. · Elabora y entrega el informe al termino de las practicas, firmado y sellado, al docente encargado del submódulo y al vinculador. · Solicita la constancia de termino al escenario real y posteriormente entregarla a vinculación.
DOCENTE DEL SUBMÓDULO	· Incorpora en su planeación las Prácticas de Ejecución de Competencias, para su monitoreo y evaluación. · Lleva a cabo el diagnóstico respecto a las actividades realizadas en el escenario real y desarrollo de competencias propias del Módulo. · Ubica a los estudiantes, en los escenarios reales disponibles para llevar a cabo las Prácticas de Ejecución. · Guía la elaboración del proyecto de la actividad laboral asignada, que deberá realizar el estudiante en el escenario real. · Establece las acciones para conocer el desempeño de los estudiantes en el escenario real, para retroalimentar la práctica. · Fortalecer el desarrollo de las Competencias Profesionales mediante una guía de trabajo e instrumentos de evaluación para los escenarios reales, en colaboración con los docentes del campo profesional. · Orienta al Estudiante en el avance correspondiente al Proyecto de Titulación. · Supervisa el desarrollo de las Prácticas de Ejecución. · Informa a la Subdirección Escolar, los resultados obtenidos, en el desarrollo de las prácticas. · Reporta a las áreas de Vinculación y Orientación Educativa, las problemáticas detectadas en los escenarios reales, relacionadas con el desempeño general de los estudiantes. · Considera dentro de su escala de evaluación, el porcentaje correspondiente a la realización de este tipo de prácticas (un máximo del 50% de la evaluación en el 3er. Registro). · Verifica que el estudiante integre al Portafolio de Evidencias, los productos logrados en el Módulo II. · Recaba las Constancias de Competencias Laborales, correspondientes a las Segundas Prácticas de Ejecución de Competencias, emitidas por los escenarios reales, para ser entregadas al Área de Vinculación y se integren al expediente personal del estudiante. · Reporta a la Subdirección Escolar el informe específico e interpretado, de las competencias logradas y no logradas de los estudiantes a su responsabilidad. · Se reúne en trabajo colegiado fase intensiva para identificar áreas de oportunidad en el proceso de las Segundas Prácticas de Ejecución de competencias, sirviendo como diagnóstico para la planeación de las prácticas de ejecución correspondientes al cuarto semestre.

VINCULADOR(A)	· Participa en las reuniones del grupo colegiado para la planeación, desarrollo y evaluación de las Prácticas de Ejecución de Competencias del tercer semestre, proporcionando la información solicitada para las mismas. · Elabora y mantiene actualizado el directorio de empresas e instituciones del sector público y/o privado. · Establece comunicación permanente con los responsables de los escenarios reales, para el desarrollo y seguimiento de las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Elabora los acuerdos específicos de colaboración, considerando las condiciones institucionales y empresariales correspondientes. · Participa en la reunión con Padres de Familia para informar la continuidad a la ALCLE, enfatizando el desarrollo de las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Proporciona los documentos para la inserción del Estudiante en el escenario real. · Recopila las cédulas de visita y seguimiento; así como los informes de las Prácticas de Ejecución de Competencias que emitan los Docentes al finalizar el periodo establecido. · Actualiza el expediente personal de los Estudiantes, con la documentación necesaria para llevar a cabo sus prácticas, de acuerdo con la normatividad vigente: ✓ Copia de la cartilla de salud o documento similar, emitido por la institución de Seguridad Social a la que pertenece el Estudiante. ✓ Carta responsiva del Padre o Tutor realizada de forma manuscrita, donde se especifique que las Prácticas de Ejecución de Competencias son obligatorias para cursar el Módulo II. ✓ Carta de presentación por parte de la Institución Educativa para realizar las Prácticas de Ejecución de Competencias. ✓ Carta de aceptación por parte del escenario real. - Instrumentos y evidencias de evaluación del desempeño del Estudiante, en las Prácticas de Ejecución de Competencias. ✓ Constancia de Competencia Laboral expedida por el escenario real. · Supervisa de manera presencial las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Informa al escenario real de las inasistencias justificadas de los Estudiantes, durante el desarrollo de las Prácticas correspondientes.

SUBDIRECTOR(A) ESCOLAR	· Capacita a los docentes que se incorporan al plantel educativo, en lo referente a la Trayectoria Académico Laboral. · Incorpora a la planeación institucional del plantel, la organización, desarrollo, evaluación y acreditación de las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Coordina el trabajo colegiado con Docentes del Campo Profesional y Campos Disciplinares, Orientadores Educativos y Área de Vinculación, para programar, dar seguimiento, evaluar y acreditar el periodo de las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Revisa y autoriza el Plan de Trabajo colegiado, a desarrollar de las Prácticas de Ejecución de Competencias, elaborado por los Docentes del Campo Profesional, cuidando que cumplan con los requisitos para su desarrollo. · Diseña los horarios de clase, considerando los tiempos necesarios para el cumplimiento y supervisión de las Prácticas de Ejecución de Competencias, en apego a las Actividades Logradas de las Competencias Laborales Extendidas (ALCLE). · Revisa los acuerdos de colaboración para el cumplimiento de las Competencias Profesionales. · Coordina a los Docentes del Campo Profesional, para la aplicación de los porcentajes de evaluación correspondientes a las prácticas realizadas en el tercer semestre. · Realiza el seguimiento de evaluación y acreditación de las Prácticas de Ejecución de Competencias, para conocer el impacto de éstas en la adquisición de las Competencias Profesionales, con la finalidad de retroalimentar para el desarrollo de las subsecuentes. · Valida las cédulas de visita, verificando el porcentaje del cumplimiento de los objetivos establecidos en el plan de trabajo. · Reporta a la autoridad inmediata superior, el cumplimiento o incumplimiento de Docentes y Estudiantes en la realización de las prácticas. · Participa en visitas de monitoreo en la realización de las Prácticas de Ejecución de Competencias.

DIRECTOR (A) ESCOLAR	· Considera dentro del plan institucional, el proceso de gestión, ejecución y evaluación de los programas correspondientes al proceso de Prácticas de Ejecución de Competencias. · Convoca a reuniones de trabajo colegiado, para estructurar el proyecto específico de Prácticas de Ejecución de Competencias. · Autoriza la reunión con Padres de Familia para informar la continuidad a los Programas Complementarios a la Formación Tecnológica. · Firma la documentación requerida para el desarrollo y la acreditación de Prácticas de Ejecución de Competencias. · Facilita las acciones de gestión. · Supervisa el cumplimiento de las cláusulas de los acuerdos de colaboración. · Analiza y sanciona el incumplimiento que presenten los involucrados en el proceso. · Participa en visitas de monitoreo en la realización de Prácticas de Ejecución de Competencias. · Autoriza cambios de escenarios reales por no cumplimiento de estándares, riesgos a la integridad física y/o moral de los estudiantes.
PERSONAL DE APOYO	
ORIENTADOR (A)	· Participa en las reuniones del grupo colegiado para la planeación, desarrollo y evaluación de las Prácticas de Ejecución de Competencias, proporcionando la información solicitada para las mismas. · Proporciona la información necesaria de estudiantes que presentan situaciones específicas en el desarrollo de las prácticas de ejecución. · Promueve en los Estudiantes el código de valores establecido por el escenario real y realiza el seguimiento en cuanto a su cumplimiento. · Cita a los Padres de Familia y participa en la reunión para informarles lo referente a las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Participa, en coordinación con la Subdirección Escolar, Vinculación y Docentes del Campo Profesional, en la revisión de continuidad o cambio de los escenarios reales para llevar a cabo las prácticas correspondientes. · Solicita la carta responsiva del Padre o Tutor realizada de forma manuscrita, donde se especifique que las Prácticas de Ejecución de Competencias son obligatorias. · Verifica que los Estudiantes tengan vigente el servicio médico y seguro contra accidentes. · Fortalece la presentación personal y comportamiento del Estudiante de acuerdo con la normatividad de los escenarios reales.

CUARTO SEMESTRE	
MÓDULO III	**SUBMÓDULO DEMUESTRA LAS HABILIDADES EN UN PUESTO LABORAL**
COMPETENCIAS LABORALES	Desarrollar las habilidades para la vida y el trabajo de acuerdo con el perfil profesional.
COMPONENTES DE LAS COMPETENCIAS	· Desarrollar habilidades para la colaboración y trabajo en equipo, para establecer relaciones interpersonales sanas y armónicas con personas y grupos diversos que lleven al logro de metas grupales. · Desarrollar y Ejecutar la propuesta de mejora en la actividad asignada, aplicando los conocimientos adquiridos en la formación técnica.
COMPETENCIAS CONCAEM	· Trabajo en equipo · Responsabilidad · Liderazgo · Habilidades interpersonales · Comunicación verbal asertiva · Análisis de Problemas y Toma de decisiones · Apertura al cambio · Enfoque a la mejora continua
PERIODO DE EJECUCIÓN	A partir de la quinta semana de haber iniciado el semestre.
VALOR DE LA ACTIVIDAD	50% para el tercer parcial durante la tercera evaluación

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	
ESTUDIANTE	· Identifica el escenario real acorde a sus necesidades y al perfil de la carrera cursada. · Requisita la documentación solicitada para realizar sus prácticas. · Solicita la carta de presentación a vinculación. · Entrega la carta de presentación al escenario real, para su autorización que posteriormente deberá entregar a vinculación. · Solicita la carta de aceptación al escenario real y entrega a vinculación. · Elabora y entrega el informe al termino de las practicas, firmado y sellado, al docente encargado del submódulo y al vinculador. · Solicita la constancia de termino al escenario real y posteriormente entregarla a vinculación.
DOCENTE DEL SUBMÓDULO	· Incorpora en su planeación las Prácticas de Ejecución de Competencias, para su monitoreo y evaluación. · Lleva a cabo el diagnóstico respecto a las actividades realizadas en el escenario real y desarrollo de competencias propias del Módulo. · Ubica a los estudiantes, en los escenarios reales disponibles para llevar a cabo las Prácticas de Ejecución. · Guía la elaboración del proyecto de la actividad laboral asignada, que deberá realizar el Estudiante en el escenario real. · Establece las acciones para conocer el desempeño de los Estudiantes en el escenario real, para retroalimentar la práctica. · Fortalecer el desarrollo de las Competencias Profesionales mediante una guía de trabajo e instrumentos de evaluación para los escenarios reales, en colaboración con los docentes del campo profesional. · Orienta al Estudiante en el avance correspondiente al Proyecto de Titulación. · Supervisa el desarrollo de las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Informa a la Subdirección Escolar, los resultados obtenidos, en el desarrollo de las prácticas. · Reporta a las áreas de Vinculación y Orientación Educativa, las problemáticas detectadas en los escenarios reales, relacionadas con el desempeño general de los Estudiantes. · Considera dentro de su escala de evaluación, el porcentaje correspondiente a la realización de este tipo de prácticas (un máximo del 50% de la evaluación en el 3er. Registro). · Verifica que el Estudiante integre al Portafolio de Evidencias, los productos logrados en el Módulo II. Recaba las Constancias de Competencias Laborales, correspondientes a las Segundas Prácticas de Ejecución de Competencias, emitidas por los escenarios reales, para ser entregadas al Área de Vinculación y se integren al expediente personal del estudiante. · Reporta a la Subdirección Escolar el informe específico e interpretado, de las competencias logradas y no logradas de los estudiantes a su responsabilidad.

VINCULADOR (A)	· Participa en las reuniones del grupo colegiado para la planeación, desarrollo y evaluación de las Prácticas de Ejecución de Competencias del tercer semestre, proporcionando la información solicitada para las mismas. · Elabora y mantiene actualizado el directorio de empresas e instituciones del sector público y/o privado. · Establece comunicación permanente con los responsables de los escenarios reales, para el desarrollo y seguimiento de las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Elabora los acuerdos específicos de colaboración, considerando las condiciones institucionales y empresariales correspondientes. · Participa en la reunión con Padres de Familia para informar la continuidad a la ALCLE, enfatizando el desarrollo de las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Proporciona los documentos para la inserción del Estudiante en el escenario real. · Recopila las cédulas de visita y seguimiento; así como los informes de las Prácticas de Ejecución de Competencias que emitan los Docentes al finalizar el periodo establecido. · Actualiza el expediente personal de los Estudiantes, con la documentación necesaria para llevar a cabo sus prácticas, de acuerdo con la normatividad vigente: ✓ Copia de la cartilla de salud o documento similar, emitido por la institución de Seguridad Social a la que pertenece el Estudiante. ✓ Carta responsiva del Padre o Tutor realizada de forma manuscrita, donde se especifique que las Prácticas de Ejecución de Competencias son obligatorias para cursar el Módulo II. ✓ Carta de presentación por parte de la Institución Educativa para realizar las Prácticas de Ejecución de Competencias. ✓ Carta de aceptación por parte del escenario real. - Instrumentos y evidencias de evaluación del desempeño del Estudiante, en las Prácticas de Ejecución de Competencias. ✓ Constancia de Competencia Laboral expedida por el escenario real. · Supervisa de manera presencial las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Informa al escenario real de las inasistencias justificadas de los Estudiantes, durante el desarrollo de las Prácticas correspondientes. · Proporciona a los Docentes del Campo Profesional, el directorio de los escenarios reales disponibles para aquellos Estudiantes que justifiquen la necesidad de cambio para llevar a cabo las Prácticas de Ejecución de competencias. · Proporciona a los Docentes del Campo Profesional, el directorio de los escenarios reales disponibles para aquellos Estudiantes que justifiquen la necesidad de cambio para llevar a cabo las Prácticas de Ejecución de competencias.

SUBDIRECTOR(A) ESCOLAR	· Capacita a los docentes que se incorporan al plantel educativo, en lo referente a la Trayectoria Académico Laboral. · Incorpora a la planeación institucional del plantel, la organización, desarrollo, evaluación y acreditación de las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Coordina el trabajo colegiado con Docentes del Campo Profesional y Campos Disciplinares, Orientadores Educativos y Área de Vinculación, para programar, dar seguimiento, evaluar y acreditar el periodo de las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Revisa y autoriza el Plan de Trabajo colegiado, a desarrollar de las Prácticas de Ejecución de Competencias, elaborado por los Docentes del Campo Profesional, cuidando que cumplan con los requisitos para su desarrollo. · Diseña los horarios de clase, considerando los tiempos necesarios para el cumplimiento y supervisión de las Prácticas de Ejecución de Competencias, en apego a las actividades logradas de las competencias laborales extendidas (ALCLE). · Revisa los acuerdos de colaboración para el cumplimiento de las Competencias Profesionales. · Coordina a los Docentes del Campo Profesional, para la aplicación de los porcentajes de evaluación correspondientes a las prácticas realizadas en el tercer semestre. · Realiza el seguimiento de evaluación y acreditación de las Prácticas de Ejecución de Competencias, para conocer el impacto de éstas en la adquisición de las Competencias Profesionales, con la finalidad de retroalimentar para el desarrollo de las subsecuentes. · Valida las cédulas de visita, verificando el porcentaje del cumplimiento de los objetivos establecidos en el plan de trabajo. · Reporta a la autoridad inmediata superior, el cumplimiento o incumplimiento de Docentes y Estudiantes en la realización de las prácticas. · Participa en visitas de monitoreo en la realización de las Prácticas de Ejecución de Competencias.

DIRECTOR(A)ESCOLAR	· Considera dentro del plan institucional, el proceso de gestión, ejecución y evaluación de los programas correspondientes al proceso de Prácticas de Ejecución de Competencias. · Convoca a reuniones de trabajo colegiado, para estructurar el proyecto específico de Prácticas de Ejecución de Competencias. · Autoriza la reunión con Padres de Familia para informar la continuidad a los Programas Complementarios a la Formación Tecnológica. · Firma la documentación requerida para el desarrollo y la acreditación de Prácticas de Ejecución de Competencias. · Facilita las acciones de gestión. · Supervisa el cumplimiento de las cláusulas de los acuerdos de colaboración. · Analiza y sanciona el incumplimiento que presenten los involucrados en el proceso. · Participa en visitas de monitoreo en la realización de Prácticas de Ejecución de Competencias. · Autoriza cambios de escenarios reales por no cumplimiento de estándares, riesgos a la integridad física y/o moral de los estudiantes.
PERSONAL DE APOYO	
ORIENTADOR (A)	· Participa en las reuniones del grupo colegiado para la planeación, desarrollo y evaluación de las Prácticas de Ejecución de Competencias, proporcionando la información solicitada para las mismas. · Proporciona la información necesaria de estudiantes que presentan situaciones específicas en el desarrollo de las prácticas de ejecución. · Promueve en los Estudiantes el código de valores establecido por el escenario real y realiza el seguimiento en cuanto a su cumplimiento. · Cita a los Padres de Familia y participa en la reunión para informarles lo referente a las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Participa, en coordinación con la Subdirección Escolar, Vinculación y Docentes del Campo Profesional, en la revisión de continuidad o cambio de los escenarios reales para llevar a cabo las prácticas correspondientes. · Solicita la carta responsiva del Padre o Tutor realizada de forma manuscrita, donde se especifique que las Prácticas de Ejecución de Competencias son obligatorias. · Verifica que los Estudiantes tengan vigente el servicio médico y seguro contra accidentes. · Fortalece la presentación personal y comportamiento del Estudiante de acuerdo con la normatividad de los escenarios reales.

SERVICIO SOCIAL

Es un requisito fundamental donde los estudiantes contribuyen a la comunidad aplicando sus competencias, esta actividad fomenta la responsabilidad social y facilita la integración en el mercado laboral.

QUINTO SEMESTRE	
MÓDULO IV	**SUBMODULO EXPLICA LOS SABERES DE UN PROCESO PRODUCTIVO**
COMPETENCIAS LABORALES	Construir a partir de la identificación, selección, análisis y fundamentación, el proceso productivo seleccionado, considerando el perfil profesional y los conocimientos teórico-prácticos adquiridos en las Actividades Logradas de las Competencias Laborales Extendidas (ALCLE).
COMPONENTES DE LAS COMPETENCIAS	· Identificar y selecciona un proceso productivo acorde a la carrera cursada, que pueda intervenir como prestador de servicio social. · Analizar el proceso productivo, para la aplicación y desarrollo de Competencias Laborales Básica Extendidas, para la elaboración del Plan de Trabajo del Servicio Social. · Fundamentar el proceso productivo, considerando el perfil profesional y los conocimientos teórico-prácticos de la carrera técnica cursada, para justificar el Plan de Trabajo de Servicio Social. · Explica el proceso productivo elaborado, que integre las Competencias Laborales Básica Extendidas, para demostrar las habilidades adquiridas en el proceso.

COMPETENCIAS CONCAEM	· Actualización permanente · Administración de Proyectos · Análisis de Problemas y Toma de decisiones · Apertura al cambio · Aprovechamiento de TIC en el trabajo · Comunicación Integral Asertiva · Creatividad e innovación · Enfoque a la mejora continua · Enfoque y Orientación al Cliente · Ética en el Trabajo · Gestión de Equipos · Habilidades Interpersonales · Liderazgo · Motivación · Negociación y Manejo de Conflictos · Orientación a resultados · Planeación y organización del Trabajo · Responsabilidad · Trabajo a distancia · Trabajo en equipo
PERIODO DE EJECUCIÓN	Agosto- Febrero a cubrir 480 hrs.
VALOR DE LA ACTIVIDAD	50% para el tercer parcial durante la tercera evaluación.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	
ESTUDIANTE	· Identifica el escenario real acorde a sus necesidades y al perfil de la carrera cursada. · Requisita la documentación solicitada para realizar sus prácticas. · Solicita la carta de presentación a vinculación. · Entrega la carta de presentación al escenario real, para su autorización que posteriormente deberá entregar a vinculación. · Solicita la carta de aceptación al escenario real y entrega a vinculación. · Elabora y entrega el informe al termino de las practicas, firmado y sellado, al docente encargado del submódulo y al vinculador. · Solicita la constancia de termino al escenario real y posteriormente entregarla a vinculación.
DOCENTE DEL SUBMÓDULO	· Incorpora en su planeación del Servicio Social de Competencias, para su monitoreo y evaluación. · Lleva a cabo el diagnóstico respecto a las actividades realizadas en el escenario real y desarrollo de competencias propias del Módulo. · Ubica a los estudiantes, en los escenarios reales disponibles para llevar a cabo el Servicio Social. · Guía la elaboración del proyecto de la actividad laboral asignada, que deberá realizar el Estudiante en el escenario real. · Establece las acciones para conocer el desempeño de los Estudiantes en el escenario real, para retroalimentar la práctica. · Fortalecer el desarrollo de las Competencias Profesionales mediante una guía de trabajo e instrumentos de evaluación para los escenarios reales, en colaboración con los docentes del campo profesional. · Orienta al Estudiante en el avance correspondiente al Proyecto de Titulación. · Supervisa el desarrollo del Servicio Social. · Informa a la Subdirección Escolar, los resultados obtenidos, en el desarrollo de las actividades del Servicio Social. · Reporta a las áreas de Vinculación y Orientación Educativa, las problemáticas detectadas en los escenarios reales, relacionadas con el desempeño general de los Estudiantes. · Considera dentro de su escala de evaluación, el porcentaje correspondiente al Servicio Social (un máximo del 50% de la evaluación en el 3er. Registro). · Verifica que el Estudiante integre al Portafolio de Evidencias, los productos logrados en el Módulo IV. · Recaba las Constancias de Competencias Laborales, correspondientes al Servicio Social, emitidas por los escenarios reales, para ser entregadas al Área de Vinculación y se integren al expediente personal del estudiante. · Reporta a la Subdirección Escolar el informe específico e interpretado, de las competencias logradas y no logradas de los estudiantes a su responsabilidad.

VINCULADOR (A)	· Participa en las reuniones del Cuerpo Colegiado, para la planeación, desarrollo y evaluación del Servicio Social, considerando los tres enfoques establecidos y proporcionando la información necesaria. · Elabora y mantiene actualizado el directorio de las unidades económicas, públicas y privadas, principalmente de aquellas que son óptimas, para el alcance de las Competencias Profesionales. · Proporciona a los Docentes del Campo Profesional, el directorio de los escenarios reales disponibles para aquellos Estudiantes que justifiquen la necesidad de cambio. · Imparte a los estudiantes, el curso de inducción, referente al Servicio Social y los tres enfoques que lo integran, para el desarrollo respectivo y cumplimiento satisfactorio. · Establece comunicación permanente con los responsables de los escenarios reales, para el desarrollo y seguimiento del Servicio Social, considerando el enfoque práctico; así como, con la Dependencia Estatal respectiva, para dar cumplimiento al enfoque administrativo. · Elabora la documentación requerida, para la colaboración, entre el plantel educativo y los escenarios reales, considerando las condiciones institucionales y empresariales correspondientes. · Participa en la reunión con Padres de Familia, para informar la continuidad a la Trayectoria Académico Laboral, enfatizando el desarrollo del Servicio Social. · Participa en coordinación con la Subdirección Escolar, Orientación Educativa y Docentes del Campo Profesional, en la revisión de continuidad o cambio de los escenarios reales, con la finalidad de llevar a cabo el desarrollo del enfoque práctico del Servicio Social. · Proporciona los formatos necesarios para la inserción del Estudiante en el escenario real, atendiendo lo correspondiente al enfoque administrativo. · Recopila las cédulas de visita y seguimiento; así como, los informes del Servicio Social, que emitan los Docentes al finalizar el periodo establecido, tanto para el enfoque teórico, como para el práctico. · Actualiza el expediente personal de los Estudiantes, con la documentación correspondiente al Servicio Social, de acuerdo con la normatividad vigente: ✓ Copia de la cartilla de salud o documento similar, emitido por la institución de Seguridad Social a la que pertenece el Estudiante. ✓ Carta responsiva del Padre o Tutor, realizada de forma manuscrita, donde se especifique que el Servicio Social, forma parte de la Trayectoria Académico Laboral y es requisito indispensable para obtener el Título de Técnico. ✓ Carta de presentación por parte de la Institución Educativa, para realizar el enfoque práctico del Servicio Social. ✓ Carta de aceptación por parte del escenario real. - Instrumentos y evidencias de evaluación del desempeño del Estudiante, así como el seguimiento de visitas al escenario real. ✓ Cuarta Constancia de Competencia Laboral, expedida por el escenario real, considerando que la tercera, ya está incluida. · Supervisa de manera presencial, la realización, el desarrollo del enfoque práctico del Servicio Social. · Informa al escenario real, de las inasistencias justificadas de los Estudiantes, durante el desarrollo del enfoque práctico del Servicio Social.

SUBDIRECTOR(A) ESCOLAR	· Capacita a los docentes que se incorporan al plantel educativo, en lo referente a la Trayectoria Académico Laboral. · Incorpora a la planeación institucional del plantel, la organización, desarrollo, evaluación y acreditación de Servicio Social. · Coordina el trabajo colegiado con Docentes del Campo Profesional y Campos Disciplinares, Orientadores Educativos y Área de Vinculación, para programar, dar seguimiento, evaluar y acreditar el periodo del Servicio Social. · Revisa y autoriza el Plan de Trabajo colegiado, a desarrollar del Servicio Social, elaborado por los Docentes del Campo Profesional, cuidando que cumplan con los requisitos para su desarrollo. · Diseña los horarios de clase, considerando los tiempos necesarios para el cumplimiento y supervisión del Servicio Social, en apego a las actividades logradas de las competencias laborales extendidas (ALCLE). · Revisa los acuerdos de colaboración para el cumplimiento de las Competencias Profesionales. · Coordina a los Docentes del Campo Profesional, para la aplicación de los porcentajes de evaluación correspondientes a las prácticas realizadas en el tercer semestre. · Realiza el seguimiento de evaluación y acreditación del Servicio Social, para conocer el impacto de éstas en la adquisición de las Competencias Profesionales, con la finalidad de retroalimentar el desarrollo. · Valida las cédulas de visita, verificando el porcentaje del cumplimiento de los objetivos establecidos en el plan de trabajo. · Participa en visitas de monitoreo en la realización del Servicio Social.

DIRECTOR(A) ESCOLAR	· Considera dentro del plan institucional, el proceso de gestión, registro, ejecución y evaluación del programa de Servicio Social. · Convoca a reuniones de trabajo colegiado, para estructurar el proyecto específico del Servicio Social. · Autoriza la reunión con Padres de Familia, para informar la continuidad de los Programas Complementarios a la Formación Tecnológica, especificando que, en el 5° semestre, se deberá realizar el Servicio Social. · Firma la documentación requerida para el registro, desarrollo, término y liberación del Servicio Social. · Facilita las acciones de gestión. · Supervisa el cumplimiento de los documentos de colaboración, establecidos previamente, entre los escenarios reales y el plantel educativo. · Analiza y sanciona el incumplimiento que presenten los involucrados, durante el desarrollo del proceso. · Participa en visitas de monitoreo, supervisando el desarrollo del enfoque práctico del Servicio Social. · Autoriza cambios de escenarios reales por no cumplimiento de estándares, riesgos a la integridad física y/o moral de los estudiantes u otra situación, debidamente justificada.
PERSONAL DE APOYO	
ORIENTADOR (A)	· Participa en las reuniones del grupo colegiado para la planeación, desarrollo y evaluación de las Prácticas de Ejecución de Competencias, proporcionando la información solicitada para las mismas. · Proporciona la información necesaria de estudiantes que presentan situaciones específicas en el desarrollo de las prácticas de ejecución. · Promueve en los Estudiantes el código de valores establecido por el escenario real y realiza el seguimiento en cuanto a su cumplimiento. · Cita a los Padres de Familia y participa en la reunión para informarles lo referente a las Prácticas de Ejecución de Competencias. · Participa, en coordinación con la Subdirección Escolar, Vinculación y Docentes del Campo Profesional, en la revisión de continuidad o cambio de los escenarios reales para llevar a cabo las prácticas correspondientes. · Solicita la renovación de la carta responsiva del Padre o Tutor, debiendo ser realizada de forma manuscrita, donde se especifique que el Servicio Social, forma parte de la Trayectoria Académico Laboral y es requisito indispensable para obtener el Título de Técnico. siendo entregada al Área de Vinculación. · Verifica que los Estudiantes tengan vigente el servicio médico y seguro contra accidentes. · Fortalece la presentación personal y comportamiento del Estudiante de acuerdo con la normatividad de los escenarios reales.

ESTADÍA

Son periodos de formación en instituciones donde los estudiantes participan en proyectos específicos, estas experiencias permiten a los estudiantes familiarizarse con el funcionamiento de diferentes organizaciones y aplicar competencias.

SEXTO SEMESTRE	
MÓDULO V	**SUBMÓDULO I REALIZA LA ESTADÍA**
COMPETENCIAS LABORALES	Demostrar las competencias laborales básicas extendidas adquiridas, acordes al perfil de egreso fortaleciendo las habilidades para la vida.
COMPONENTES DE LAS COMPETENCIAS	• Analizar las Competencias Laborales Básicas Extendidas, para crear productos o bienes con la adaptación del medio o trasformación de recursos materiales, para alcanzar un objetivo o tarea a realizar. • Desarrollar los conocimientos, destrezas, habilidades, actitudes y valores necesarios que le permita tomar decisiones en la estadía. • Fundamentar, planear y evaluar el desarrollo de técnicas o procesos en la estadía, de manera responsable y autónoma. • Programar y coordinar actividades en equipos de trabajo o de manera individual para la excelencia e innovación de las técnicas correspondientes al perfil de egreso. • Establecer de acuerdo con las experiencias adquiridas en la Estadía la estructura teórico-metodológica de las modalidades de titulación. • Integrar información relevante para la conformación de la carpeta de evidencias.

COMPETENCIAS CONCAEM	• Actualización permanente • Administración de Proyectos • Análisis de Problemas y Toma de decisiones • Apertura al cambio • Aprovechamiento de TIC en el trabajo • Comunicación Integral Asertiva • Creatividad e innovación • Enfoque a la mejora continua • Enfoque y Orientación al Cliente • Ética en el Trabajo • Gestión de Equipos • Habilidades Interpersonales • Liderazgo • Motivación • Negociación y Manejo de Conflictos • Orientación a resultados • Planeación y organización del Trabajo • Responsabilidad • Trabajo a distancia • Trabajo en equipo
PERIODO DE EJECUCIÓN	Marzo-Junio a cumplir 180 hrs.
VALOR DE LA ACTIVIDAD	50% para el tercer parcial durante la tercera evaluación.

DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES	
ESTUDIANTE	● Identifica el escenario real acorde a sus necesidades y al perfil de la carrera cursada ● Requisita la documentación solicitada para realizar las estadías. ● Solicita la carta de presentación a vinculación. ● Entrega la carta de presentación al escenario real, para su autorización que posteriormente deberá entregar a vinculación. ● Solicita la carta de aceptación al escenario real y entrega a vinculación. ● Elabora y entrega el informe al termino de las estadías, firmado y sellado, al docente encargado del submódulo y al vinculador. ● Solicita la constancia de termino al escenario real y posteriormente entregarla a vinculación.
DOCENTE DEL SUBMÓDULO	● Incorpora en su planeación de la Estadía, para su monitoreo y evaluación. ● Lleva a cabo el diagnóstico respecto a las actividades realizadas en el escenario real y desarrollo de competencias propias del Módulo. ● Ubica a los estudiantes, en los escenarios reales disponibles para llevar a cabo la Estadía. ● Guía la elaboración del proyecto de la actividad laboral asignada, que deberá realizar el Estudiante en el escenario real. ● Establece las acciones para conocer el desempeño de los Estudiantes en el escenario real, para retroalimentar la práctica. ● Fortalecer el desarrollo de las Competencias Profesionales mediante una guía de trabajo e instrumentos de evaluación para los escenarios reales, en colaboración con los docentes del campo profesional. ● Orienta al Estudiante en el avance correspondiente al Proyecto de Titulación. ● Supervisa el desarrollo de la Estadía. ● Informa a la Subdirección Escolar, los resultados obtenidos, en el desarrollo de las actividades de la Estadía. ● Reporta a las áreas de Vinculación y Orientación Educativa, las problemáticas detectadas en los escenarios reales, relacionadas con el desempeño general de los Estudiantes. ● Considera dentro de su escala de evaluación, el porcentaje correspondiente a la Estadía (un máximo del 50% de la evaluación en el 3er. Registro). ● Verifica que el Estudiante integre al Portafolio de Evidencias, los productos logrados en el Módulo V. ● Recaba las Constancias de Competencias Laborales, correspondientes a la Estadía, emitidas por los escenarios reales, para ser entregadas al Área de Vinculación y se integren al expediente personal del estudiante. ● Reporta a la Subdirección Escolar el informe específico e interpretado, de las competencias logradas y no logradas de los estudiantes a su responsabilidad.

VINCULADOR (A)	● Participa en las reuniones del Cuerpo Colegiado, para la planeación, desarrollo y evaluación de la Estadía. ● Elabora y mantiene actualizado el directorio de las unidades económicas, públicas y privadas, principalmente de aquellas que son óptimas, para el alcance de las Competencias Profesionales. ● Proporciona a los Docentes del Campo Profesional, el directorio de los escenarios reales disponibles para aquellos Estudiantes que justifiquen la necesidad de cambio. ● Imparte a los estudiantes, el curso de inducción, referente a la Estadía. ● Establece comunicación permanente con los responsables de los escenarios reales, para el desarrollo y seguimiento de la Estadía. ● Elabora la documentación requerida, para la colaboración, entre el plantel educativo y los escenarios reales, considerando las condiciones institucionales y empresariales correspondientes. ● Participa en la reunión con Padres de Familia, para informar la continuidad a la Trayectoria Académico Laboral, enfatizando el desarrollo de la Estadía. ● Participa en coordinación con la Subdirección Escolar, Orientación Educativa y Docentes del Campo Profesional, en la revisión de continuidad o cambio de los escenarios reales, con la finalidad de llevar a cabo el desarrollo del enfoque práctico de la Estadía. ● Proporciona los formatos necesarios para la inserción del Estudiante en el escenario real, atendiendo lo correspondiente al enfoque administrativo. ● Recopila las cédulas de visita y seguimiento; así como, los informes de la Estadía, que emitan los Docentes al finalizar el periodo establecido, tanto para el enfoque teórico, como para el práctico. ● Actualiza el expediente personal de los Estudiantes, con la documentación correspondiente a la Estadía, de acuerdo con la normatividad vigente: ✓ Copia de la cartilla de salud o documento similar, emitido por la institución de Seguridad Social a la que pertenece el Estudiante. ✓ Carta responsiva del Padre o Tutor, realizada de forma manuscrita, donde se especifique que la Estadía, forma parte de la Trayectoria Académico Laboral y es requisito indispensable para obtener el Título de Técnico. ✓ Carta de presentación por parte de la Institución Educativa, para realizar el enfoque práctico de la Estadía. ✓ Carta de aceptación por parte del escenario real. ✓ Instrumentos y evidencias de evaluación del desempeño del Estudiante, así como el seguimiento de visitas al escenario real. ✓ Constancia de Competencia Laboral, expedida por el escenario real. · Supervisa de manera presencial, la realización, el desarrollo del enfoque práctico de la Estadía. · Informa al escenario real, de las inasistencias justificadas de los Estudiantes a la Estadía.

SUBDIRECTOR (A) ESCOLAR	· Capacita a los docentes que se incorporan al plantel educativo, en lo referente a la Trayectoria Académico Laboral. · Incorpora a la planeación institucional del plantel, la organización, desarrollo, evaluación y acreditación de la Estadía. · Coordina el trabajo colegiado con Docentes del Campo Profesional y Campos Disciplinares, Orientadores Educativos y Área de Vinculación, para programar, dar seguimiento, evaluar y acreditar el periodo de la Estadía. · Revisa y autoriza el Plan de Trabajo colegiado, a desarrollar de la Estadía, elaborado por los Docentes del Campo Profesional, cuidando que cumplan con los requisitos para su desarrollo. · Diseña los horarios de clase, considerando los tiempos necesarios para el cumplimiento y supervisión de la Estadía, en apego a las actividades logradas de las competencias laborales extendidas (ALCLE). · Revisa los acuerdos de colaboración para el cumplimiento de las Competencias Profesionales. · Coordina a los Docentes del Campo Profesional, para la aplicación de los porcentajes de evaluación correspondientes a las prácticas realizadas en el tercer semestre. · Realiza el seguimiento de evaluación y acreditación de la Estadía, para conocer el impacto de éstas en la adquisición de las Competencias Profesionales, con la finalidad de retroalimentar el desarrollo. · Valida las cédulas de visita, verificando el porcentaje del cumplimiento de los objetivos establecidos en el plan de trabajo. · Participa en visitas de monitoreo en la realización de la Estadía.
DIRECTOR (A) ESCOLAR	· Considera dentro del plan institucional, el proceso de gestión, registro, ejecución y evaluación del programa de la Estadía. · Convoca a reuniones de trabajo colegiado, para estructurar el proyecto específico de la Estadía. · Autoriza la reunión con Padres de Familia, para informar la continuidad de los Programas Complementarios a la Formación Tecnológica, especificando que, en el 6° semestre, se deberá realizar de la Estadía. · Firma la documentación requerida para el registro, desarrollo, término y liberación de la Estadía. · Facilita las acciones de gestión. · Supervisa el cumplimiento de los documentos de colaboración, establecidos previamente, entre los escenarios reales y el plantel educativo. · Analiza y sanciona el incumplimiento que presenten los involucrados, durante el desarrollo del proceso. · Participa en visitas de monitoreo, supervisando el desarrollo del enfoque práctico de la Estadía. · Autoriza cambios de escenarios reales por no cumplimiento de estándares, riesgos a la integridad física y/o moral de los estudiantes u otra situación, debidamente justificada.

PERSONAL DE APOYO	
ORIENTADOR (A)	· Participa en las reuniones del grupo colegiado para la planeación, desarrollo y evaluación de la Estadía, proporcionando la información solicitada para las mismas. · Proporciona la información necesaria de estudiantes que presentan situaciones específicas en el desarrollo de la Estadía. · Promueve en los Estudiantes el código de valores establecido por el escenario real y realiza el seguimiento en cuanto a su cumplimiento. · Cita a los Padres de Familia y participa en la reunión para informarles lo referente a la Estadía. · Participa, en coordinación con la Subdirección Escolar, Vinculación y Docentes del Campo Profesional, en la revisión de continuidad o cambio de los escenarios reales para llevar a cabo la Estadía. · Solicita la renovación de la carta responsiva del Padre o Tutor, debiendo ser realizada de forma manuscrita, donde se especifique que la Estadía, forma parte de la Trayectoria Académico Laboral y es requisito indispensable para obtener el Título de Técnico. siendo entregada al Área de Vinculación. · Verifica que los Estudiantes tengan vigente el servicio médico y seguro contra accidentes. · Fortalece la presentación personal y comportamiento del Estudiante de acuerdo con la normatividad de los escenarios reales.

8. Referencias

8.Referencias

- Gobierno de México (2024, 08 de febrero) Propuesta del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior. https://educacionmediasuperior.sep.gob.mx/propuestaMCCEMS
- INEGI (2023) Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte, México SCIAN 2023. [PDF]. https://www.inegi.org.mx/contenidos/app/scian/tablaxvi.pdf
- INEGI (2019) Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones, 2019 SINCO. [PDF]. https://www.snieg.mx/Documentos/Normatividad/Vigente/SINCO_2019.pdf
- Ley General de Educación, [L.G.E.], Reformada Diario Oficial de la Federación [D.O.F.], 07 de junio de 2024, (México). https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LGE.pdf
- Poder Ejecutivo del Estado de México (2003) Reglamento del Servicio Social (Reformado el 05 de octubre de 2009). [PDF]. https://legislacion.edomex.gob.mx/sites/legislacion.edomex.gob.mx/files/files/pdf/rgl/vig/rglvig116.pdf
- Poder Ejecutivo del Estado de México (2009) Acuerdo por el que se expiden los lineamientos para la aplicación del modelo educativo de trasformación académica de Bachillerato General y Tecnológico (Cap. IV) del servicio social, prácticas profesionales y titulación del Bachillerato Tecnológico. https://legislacion.edomex.gob.mx/sites/legislacion.edomex.gob.mx/files/files/pdf/gct/2009/may133.PDF
- SEP (2021, diciembre) Perfiles profesionales, criterios e indicadores para docentes, técnicos docentes y personal con funciones de dirección y de supervisión de Media Superior. [PDF]. http://public-file-system.usicamm.gob.mx/2022-2023/compilacion/EMS/Marco_EMS.pdf
- SEP. (2023). Marco Curricular Común de la Educación Media Superior. Secretaría de Educación Pública. https://educacionmediasuperior.sep.gob.mx/propuestaMCCEMS
- SEP. (2023). El Curriculum Laboral en la Educación Media Superior MCCEMS. Secretaría de Educación Pública.
- Armada, L. & Ros , C. (2010). Manipulador de alimentos, la importancia de la higiene en la elaboración y servicio de comida. Ideaspropias Editorial.
- Armendáriz, J. (2011). Productos culinarios. ediciones Paraninfo, S.A.
- Artacho, M. (2017). gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas, hotr0409. ic Editorial
- Chamizo, E. (2024). Servicio Básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. Ediciones Paraninfo, S.A.

- Chamorro, N. (2016).Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. Ediciones Paraninfo, S.A.
- Escalante, J. (2013). Nuestro mero mole breve historia de la gastronomía mexicana. Penguin Random House Grupo Editorial México.
- Farga, A. & Loredo , J. (1968). historia de la comida en México. Diana.
- Gallego, J. (2028). Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. Ediciones Paraninfo S.A.
- García, H. (1991). Cocina prehispánica mexicana. Panorama editorial.
- Gutiérrez, J. (1998). Ciencia y tecnología culinaria. Edición Díaz de Santos S.A.
- Hernández, A. (2015). seguridad e higiene industrial, primera edición. editorial LIMUSA.
- Long, J. (2003). Conquista y comida consecuencias del encuentro de dos mundos, tercera edición. UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO.
- López , L. (2023). fundamentos de nutrición normal- 3ra edición. Ecoe Ediciones.
- Luján, N. (1970). Historia de la Gastronomía, primera edición. Editorial DEBATE.
- Cipriano, A. & González, L. (2015). Proceso Administrativo, Idioma español. Larousse - Grupo Editorial Patria.
- Cuevas, F. (2002). Control de costos y gastos en los restaurantes, idioma al español. Editorial Limusa, S.A. De C.V.
- Dolly, B. & Tejada, L. (2006). Administración de servicios de alimentación. Calidad, nutrición, productividad y beneficios, idioma al español. Universidad de Antioquia.
- Du Tilly, R. (1980). Planeación y control de costos. Editorial Trillas.
- Fernández, A. (2015). La tradicional cocina mexicana, idioma español. Panorama Editorial.
- González, F. (2014). UF 0059 Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante. Ideaspropias Editorial.
- Hernández, C. (2000). La gastronomía mexicana del sur, agua, barro, y fuego. Campeche, Chiapas,
- Jaramillo, M. (2007). menús sabores tentadores y deliciosamente sencillos, paso a paso que comer. Ediciones.
- Kennedy, D. (2011). El arte de la cocina mexicana. Grupo Planeta- México.
- Lawrence, J. (2003). Principios de administración financiera. Pearson Educación.
- Martínez, M. (2022). Cocina casera mexicana, idioma español. quarto publishing group USA.
- Novo, S. (1967). Cocina Mexicana o Historia gastronómica de la ciudad de México. Editorial Porrúa.
- Olvera, E. (2015). la nueva cocina mexicana, Ediciones larousse, S.A. de C.V. (MX)
- Orellana, M. (2012). Elogio de la cocina mexicana , idioma español. Conservatorio de la cocina mexicana.
- Rodríguez, R. (2022). Costos aplicados en hotelería, alimentos y bebidas, 5ta edición idioma al español. Ecoe Ediciones.

- Aguirre, R. (1998). Conceptos Básicos Sobre Cocina, idioma al español. Noriega Editores.
- Armendáriz, J. (2003). Procesos de cocina, idioma al español, Ediciones Paraninfo. S.A.
- Casalins, E. (2013). Las mejores recetas de la cocina internacional, Idioma español. Ediciones LEA.
- Deliciously, E. (2021). Deliciously Ella. Mi libro de cocina vegana. Editorial SALAMANDRA
- Gilles F. & Etcheverria, O. (2008). Atlas mundial de cocina y gastronomía. Ediciones Akal
- Lafond, J. (2006). La Cocina Vegetariana, idioma al español. Ediciones Edris.
- Long, J. (1996). Conquista y comida consecuencias del encuentro de dos mundos. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Manon, B. (2003). Pequeña y Gran Cocina Vegetariana, Edaf. Editorial S.A.
- Martínez, L. (2016). Vegetarianos con ciencia, Libro electrónico. Idioma al español. Editorial Arcopress.
- Martínez, M. (2019). Guía para el vegano (Im)Perfecto, Libro electrónico. Idioma al español. Editorial VERGARA.
- Mejía, J. (1990). Gastronomía de las fronteras, idioma al español. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Peguero, I. (2020). Postres Veganos Recetas de Dulces sin Productos de Origen Animal pero con todo el Sabor para Deleitar tu Paladar. Amazon Digital Services LLC - Kdp.
- Sapoznik, D. (2016). Guia Para La Cocina Internacional. Daniel Sapoznik.
- Zago, F. & Ghionna, R. (2013). La buena cocina vegetariana, Libro electrónico. Idioma al español. De Vecchi Ediciones
- Artacho, A. et. al. (2007). La repostería básica. Cómo enseñar en el módulo de Repostería, idioma español. Visión Libros.
- Campos, E. (2019). Elaboración de masas y pastas de la pastelería-repostería. Ediciones paraninfo S.A.
- Casalins, E. (2016). Canapés y bocaditos. Ediciones LEA.
- Delantal, C. et. al. (2021). Repostería Vegana, Edición 2021. ANAYA MULTIMEDIA.
- Gil, M. (2015). repostería Casera. Lid Editorial Empresarial S.L.
- Jijena, J. (2014). Cómo organizar eventos con éxito 2ª Edición. Ugerman Editor.
- Jiménez, M. &. Panizo, J. (2017). Eventos y protocolo la gestión estratégica de actos corporativos e institucionales. Editorial UOC, S.L.
- Medrano, C. (2023). Repostería sin Harina, libro digital, idioma español. Editorial Carlos Medrano.
- Montes de Oca, R. (2024). Organización de reuniones y eventos. IC Editorial
- Pérez, A. et. al. (2001). Bocadillos, Sandwiches y Canapes. RBA Libros, S.A.
- Salesa, N. (2020). Comercialización de eventos. Ediciones Paraninfo, S.A.