

Programa Salonero TUGT726

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT564	EL RESTAURANTE	20 horas
Objetivo Curricular	IDENTIFICAR LOS PROCESOS PRODUCTIVOS, CARACTERISTICAS Y AREAS OPERACIONALES DEL RESTAURANTE DE ACUERDO CON LOS SERVICIOS QUE OFRECE	
Ejes Temáticos	EL RESTAURANTE TIPOS CARACTERISTICAS CATEGORIZACIÓN PROCESOS PRODUCTIVOS AREAS OPERACIONALES	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT284	ORGANIZACION DEL AREA DEL SERVICIO DE A Y B	80 horas
Objetivo Curricular	1. REALIZAR LA LIMPIEZA Y DESINFECCION DE LAS AREAS FISICAS, MOBILIARIO Y EQUIPO RELACIONADAS CON EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, UTILIZANDO LOS MATERIALES Y TECNICAS REQUERIDAS. 2. EJECUTAR LA PUESTA A PUNTO PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE EL LAVADO, SECADO Y PULIDO DEL MENAJE EMPLEANDO LAS TECNICAS Y MATERIALES REQUERIDAS. 3. REALIZAR LA DISTRIBUCION Y DISPOSICION DEL MOBILIARIO, EQUIPO Y MENAJE EN LAS DIFERENTES AREAS ASIGNADAS UTILIZANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS.	
Ejes Temáticos	1.PUESTA A PUNTO 2.RESPONSABILIDAD PARA APLICAR NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL 3.EJECUCION DE LAS TECNICAS DE LIMPIEZA EN LAS AREAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 4.CRITERIOS PARA LA DESINFECCION 5.EJECUCION DE LAS TECNICAS DE DESINFECCION 6.RESPONSABILIDAD PARA APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL 7.PROGRAMAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCION EN LAS AREAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 8.CLASIFICACION DEL EQUIPO 9.RESPONSABILIDAD PAR LA MANIPULACION DEL EQUIPO DE MANERA SEGURA E HIGIENICA 10.TECNICAS PARA REALIZAR LA LIMPIEZA DEL EQUIPO 11.CLASIFICACION DEL MOBILIARIO 12.TECNICAS PARA REALIZAR LA LIMPIEZA DEL MOBILIARIO 13.CLASIFICACION DE LA CRISTALERIA 14.EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL LAVADO, SECADO Y PULIDO DE LA CRISTALERIA 15.RELACIONES INTERPERSONALES EN CUANTO A COOPERACION Y COMUNICACION 16.EL OFFICE 17.CLASIFICACION DE LA LOZA 18.EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL LAVADO, SECADO Y PULIDO DE LA LOZA	



	<p>19. CLASIFICACION DE LA CUBERTERIA</p> <p>20. INICIATIVA Y CRITERIO PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS, MANEJAR CONTINGENCIAS Y APORTAR IDEAS</p> <p>21. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL LAVADO, SECADO Y PULIDO DE LA CUBERTERIA</p> <p>22. CLASIFICACION DE LOS UTENSILIOS</p> <p>23. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL LAVADO, SECADO Y PULIDO DE LOS UTENSILIOS</p> <p>24. CLASIFICACION DEL PEQUEÑO MENAJE</p> <p>25. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL LAVADO, SECADO Y ABASTECIMIENTO DEL PEQUEÑO MENAJE</p> <p>26. DISTRIBUCION</p> <p>27. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA DISTRIBUIR EL MOBILIARIO</p> <p>28. TRABAJO EN EQUIPO PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y ALCANZAR METAS</p> <p>29. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA LA DISTRIBUCION DEL EQUIPO</p> <p>30. RESPONSABILIDAD PARA APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL</p> <p>31. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA DISTRIBUIR LOS UTENSILIOS</p> <p>32. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA DISTRIBUIR EL MENAJE</p> <p>33. TECNICAS PARA DISTRIBUIR EL PEQUEÑO MENAJE</p> <p>34. TIPOS DE DISPOSICION DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS</p> <p>35. EJECUCION DE LAS TECNICA</p>
--	---

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT286	MONTAJE DE MESAS	60 horas
Objetivo Curricular	<p>1. REALIZAR LA UBICACION DE LOS DIFERENTES COMPONENTES DEL MOBILIARIO (TABLEROS, SILLAS) EN LOS DIFERENTES CENTROS DE VENTA DEL AREA DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.</p> <p>2. EJECUTAR EL MONTAJE DE LAS MESAS EN LOS DIFERENTES CENTROS DE VENTA, DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, MEDIANTE LA COLOCACION DE LA MANTELERIA, LA UBICACION DE LA LOZA O VAJILLA, EL MARCADO DE LA CUBERTERIA, LA COLOCACION DE LA CRISTALERIA Y LA DISPOSICION DEL PEQUEÑO MENAJE UTILIZANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS.</p>	
Ejes Temáticos	<p>1. ESTRUCTURACION DE LAS MESAS</p> <p>2. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA EL MONTAJE DEL MOBILIARIO</p> <p>1. CLASIFICACION DE LA MANTELERIA</p> <p>2. RESPONSABILIDAD PARA MANIPULAR LA MANTELERIA DE MANERA CUIDADOSA E HIGIENICA</p> <p>3. SECUENCIA LOGICA PARA LA COLOCACION DE LA MANTELERIA.</p> <p>4. COLOCACION DEL CUBRE MANTEL.</p> <p>5. RESPONSABILIDAD PARA LA APLICACION DE NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL</p> <p>6. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA LA COLOCACION DE LA MANTELERIA BASICA EN LAS DIFERENTES MESAS</p> <p>7. TRABAJAR EN EQUIPO PARA ALCANZAR METAS Y MEJORAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</p> <p>8. SECUENCIA LOGICA PARA REALIZAR LA COLOCACION DE LOS MANTELES LARGOS.</p> <p>9. EJECUCION DE LAS TECNICAS RELACIONADAS CON LA COLOCACION DE MANTELES LARGOS</p> <p>10. TRABAJAR CON INICIATIVA Y CRITERIO PARA SOLUCIONAR EL PROBLEMA Y APORTAR IDEAS.</p>	



	<p>11. CRITERIOS TECNICOS PARA REALIZAR EL DOBLAJE DE LAS SERVILLETAS.</p> <p>12.EJECUCION DE LAS TECNICAS ADECUADAS PARA EL DOBLAJE DE SERVILLETAS</p> <p>13.AUTOCONFIANZA PARA ATENDER DIVERSIDAD DE CLIENTES</p> <p>14.CRITERIOS TECNICOS PARA REALIZAR LA COLOCACION DE LAS SERVILLETAS</p> <p>15.EJECUCION DE LAS TECNICAS ADECUADAS PARA LA UBICACION DE LAS SERVILLETAS</p> <p>16.SECUENCIA LOGICA PARA LA UBICACION DE LA LOZA O VAJILLA EN LA MESA</p> <p>17.EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA LA UBICACION DE LA LOZA O VAJILLA EN LAS DIFERENTES MESAS</p> <p>18.RESPONSABILIDAD PARA MANIPULAR LA CUBERTERIA DE MANERA CUIDADOSA E HIGIENICA</p> <p>19. CRITERIOS TECNICOS PARA LA EJECUCION DEL MARCADO DE LA CUBERTERIA EN LAS DIFERENTES MESAS. 20.RESPONSABILIDAD PARA APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL Y NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL</p> <p>21. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA REALIZAR EL MARCADO DE LA CUBERTERIA SOBRE LAS DIFERENTES MESAS.</p> <p>22. TECNICAS PARA EL TRASLADO.</p> <p>23.SECUENCIA LOGICA PARA REALIZAR LA COLOCACION DE LA CRISTALERIA</p> <p>24.EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA REALIZAR LA COLOCACION DE LA CRISTALERIA</p> <p>25. RESPONSABILIDAD PARA MANIPULAR EL PEQUEÑO MENAJE DE MANERA CUIDADOSA E HIGIENICA.</p> <p>26.ACCIONES NECESARIAS PARA REALIZAR LA DISPOSICION DEL PEQUEÑO MENAJE</p>
--	--

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT285	VENTAS EN EL SERVICIO DE A Y B	40 horas
Objetivo Curricular	<p>1. REALIZAR LA RECEPCION Y TOMA DE LA ORDEN DE PEDIDO AL CLIENTE EN TODAS LAS AREAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, UTILIZANDO PARA ELLO LAS TECNICAS DE VENTA REQUERIDAS.</p> <p>2. EJECUTAR EL COBRO DE LA CUENTA Y LA DESPEDIDA A LOS CLIENTES EN EL BAR, RESTAURANTE, CAFETERIA Y LA SALA DE EVENTOS DE ACUERDO CON LAS TECNICAS REQUERIDAS.</p>	
Ejes Temáticos	<p>*LA VENTA.</p> <p>*EL VENDEDOR.</p> <p>*SECUENCIA LOGICA PARA RECIBIR, UBICAR Y PRESENTAR EL MENU A LOS CLIENTES.</p> <p>*PODER DE PERSUASION.</p> <p>*LA COMANDA U ORDEN DE PEDIDO.</p> <p>*INICIATIVA Y CRITERIO.</p> <p>*SECUENCIA LOGICA PARA REALIZAR LA TOMA DE LA ORDEN DE PEDIDO O COMANDA.</p> <p>*TRABAJAR EN FORMA INDIVIDUAL PARA LOGRAR METAS.</p> <p>* ACCIONES PARA TRAMITAR LA ORDEN DE PEDIDO O COMANDA.</p> <p>* INICIATIVA Y CRITERIO PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS.</p> <p>* DATOS DE LA FACTURA.</p> <p>* RESPONSABILIDAD PARA APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL.</p> <p>*SISTEMAS DE PAGO.</p> <p>*ADAPTABILIDAD Y DISCRECIONALIDAD PARA ATENDER DIVERSIDAD</p>	



	<p>DE CLIENTES. *SECUENCIA LOGICA PARA REALIZAR EL COBRO DE LA CUENTA A LOS CLIENTES. *AUTOCONFIANZA PARA ATENDER DIVERSIDAD DE CLIENTES Y MANEJO DE GRUPOS. *SECUENCIA LOGICA PARA REALIZAR LA DESPEDIDA DEL CLIENTE. *RELACIONES INTERPERSONALES PARA COOPERAR Y COMUNICARSE CON LAS DEMAS PERSONAS.</p>
--	--

Código	Nombre Módulo	Horas
TGT187	SERVICIO DE BEBIDAS	72 horas
Objetivo Curricular	<p>1. EJECUTAR SERVICIO DE DIFERENTES BEBIDAS CORTAS Y LARGAS, EN EL BAR, RESTAURANTE, CAFETERIA Y LA SALA DE EVENTOS, APLICANDO LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS REQUERIDOS. 2. REALIZAR EL SERVICIO DE LA CERVEZA Y DEL VINO EN EL BAR, RESTAURANTE, CAFETERIA Y LA SALA DE EVENTOS, DE MANERA TAL DE QUE SE APLIQUEN LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS REQUERIDOS.</p>	
Ejes Temáticos	<p>1. CLASIFICACION DE LAS BEBIDAS NATURALES. 2. RESPONSABILIDAD EN LA APLICACION DE NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL. 3. INICIATIVA Y CRITERIO PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS, MANEJO DE CONTINGENCIAS Y APORTE DE IDEAS. 4. BEBIDAS ALCOHOLICAS. 5. SERVICIO DE BEBIDAS CORTAS. 6. SERIES DE COCTELERIA. 7. RESPONSABILIDAD EN LA APLICACION DE NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL. 8. SERVICIO DE BEBIDAS LARGAS. 9. SERIES DE COCTELERIA. 10. RESPONSABILIDAD EN LA APLICACION DE NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 11. AUTOCONFIANZA PARA ACTUAR FRENTE AL CLIENTE. 12. SERVICIO DE VINOS, CERVEZAS Y GASEOSAS.</p>	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT514	SERVICIO DE MANJARES	60 horas
Objetivo Curricular	<p>1. SERVICIO DE MANJARES EMPLATADOS. 2. SECUENCIA LOGICA PARA BRINDAR EL SERVICIO DE MANJARES EMPLATADOS. 3. RESPONSABILIDAD PARA APLICAR NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO. 4. EJECUTAR LAS TECNICAS PARA BRINDAR EL SERVICIO DE MANJARES EMPLATADOS.</p>	
Ejes Temáticos	<p>REALIZAR EL SERVICIO DE MANJARES EMPLATADOS A LOS CLIENTES EN EL BAR, CAFETERIA, RESTAURANTE Y LA SALA DE EVENTOS DE MANERA QUE SE EMPLEEN LAS TECNICAS REQUERIDAS. 2. EJECUTAR EL SERVICIO DE MANJARES EN EL RESTAURANTE Y LA SALA DE EVENTOS, DE MANERA QUE SE SATISFAGA LAS NECESIDADES DE LOS CLIENTES Y DE ACUERDO CON LAS TECNICAS REQUERIDAS. 3. EJECUTAR EL SERVICIO DE MANJARES DESDE LA MESA AUXILIAR A LA MESA DE LOS CLIENTES DE ACUERDO CON LAS TECNICAS REQUERIDAS.</p>	



Código	Nombre Módulo	Horas
CSID38	INGLES PARA EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	150 horas
Objetivo Curricular	DESARROLLAR LAS HABILIDADES, CONOCIMIENTOS Y ACTITUDES REQUERIDAS PARA LA ATENCION DE TURISTAS EN EL AREA DE BAR Y RESTAURANTE, MEDIANTE EL USO DE ESTRUCTURAS DEL INGLES.	
Ejes Temáticos	CONDICIONAL "IF" EN PRESENTE ADJETIVOS PARTICIPIOS (INTERESTED/INTERESTING) CONJUNCIONES (BUT, OR, SO AND FOR) USED TO/EVER PASADO PARTICIPIO DE LOS VERBOS PRESENTE PERFECTO PRESENTE PERFECTO PROGRESIVO TRANSITIONAL DEVICES: YET/ STILL PASADO PERFECTO IF CLAUSES: UNREAL SITUATIONS WISH IF CLAUSES : IN THE PAST PASSIVE VOICE REPORTED SPEECH /QUOTED SPEECH SO, TOO, EITHER, NEITHER TEMAS: TIPOS DE SERVICIOS VOCABULARIO RELACIONADO CON LA TOMA DE LA COMANDA CUENTAS E IMPUESTOS DINERO /MONEDA HORARIOS VOCABULARIO RELACIONADO CON PREPARACION DE BEBIDAS Y PLATILLOS. EL MENU VOCABULARIO RELACIONADO CON DECORACIONES DE PLATILLOS Y BEBIDAS (GARNISHES) VOCABULARIO RELACIONADO CON LICORES Y RECETAS	

Código	Nombre Módulo	Horas
IAPM113	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	20 horas
Objetivo Curricular	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TECNICAS Y NORMAS DE HIGIENE ESTABLECIDAS EN LA LEGILACION NACIONAL QUE PERMITAN OBTENER ALIMENTOS INOCUOS Y CON ESTO PROTEJER LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES	
Ejes Temáticos	REGLAMENTACION NACIONAL MICROORGANISMOS SEGUN SUS EFECTOS HABITOS DE HIGIENE CONTROLES DURANTE LA MANIPULACION DE ALIMETOS EQUIPOS Y ESTRUCTURA FISICA PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS LIMPIEZA Y DESINFECCION	



Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT753	PRACTICA SUPERVISADA DE SALONERO	120 Horas
Objetivo Curricular	APLICAR LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES TECNICAS Y ACTITUDES PROPIAS DEL SERVICIO DE MANJARES DE MANERA COMPETENTE, PARA ASI, LOGRAR LA SATISFACCION DE LAS NECESIDADES DE LOS CLIENTES EN EMPRESAS DE CATEGORIA TURISTICA	
Ejes Temáticos	EL RESTAURANTE ORGANIZACION DEL AREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (MISE N' PLACE) VENTAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MANIPULACION DE ALIMENTOS SERVICIO DE BEBIDAS MONTAJE DE MESAS SERVICIO DE MANJARES INGLES PARA EL SERVICIO DE A Y B	