

## Programa Bartender/Salonero Profesional TUGT727

<b>Requisitos</b>	Conclusión del II ciclo de Enseñanza General Básica ó Constancia laboral en el Servicio de Alimentos y Bebidas 18 años
-------------------	--

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT513	Turismo y Gastronomía	40 horas
<b>Objetivo Curricular</b>	IDENTIFICAR EL POTENCIAL TURÍSTICO Y GASTRONÓMICO DEL PAÍS MEDIANTE EL ANÁLISIS DE LAS ÁREAS OPERACIONALES DEL RESTAURANTE, HOTELES, ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y EL PERFIL DE SU POTENCIAL HUMANO.	
<b>Ejes Temáticos</b>	FUNDAMENTOS DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA. CLASIFICACIÓN GENERAL DE TURISMO. MOTIVACIONES DEL TURISMO. INFORMACIÓN GENERAL DEL PAÍS ESTRUCTURACIÓN DEL TURISMO. PRODUCTO TURÍSTICO COSTARRICENSE INFORMACIÓN TURÍSTICA DEL PAÍS HOTELERÍA. GASTRONOMÍA. HIGIENE Y PRESENTACIÓN PERSONAL COCINA HOTELERA ÁREAS OPERACIONES RELACIONES HUMANAS LEGISLACIÓN COLABORACIÓN Y DISPONIBILIDAD CLASIFICACIÓN CATEGORIZACIÓN PERFIL DEL SERVIDOR GASTRONÓMICO.	

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT284	ORGANIZACION DEL AREA DEL SERVICIO DE A Y B	80 horas
<b>Objetivo Curricular</b>	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.	
<b>Ejes Temáticos</b>	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
19. CLASIFICACION DE LA CUBERTERIA
20. INICIATIVA Y CRITERIO PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS, MANEJAR CONTINGENCIAS Y APORTAR IDEAS
21. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL LAVADO, SECADO Y PULIDO DE LA CUBERTERIA
22. CLASIFICACION DE LOS UTENSILIOS
23. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL LAVADO, SECADO Y PULIDO DE LOS UTENSILIOS
24. CLASIFICACION DEL PEQUEÑO MENAJE
25. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL LAVADO, SECADO Y ABASTECIMIENTO DEL PEQUEÑO MENAJE
26. DISTRIBUCION
27. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA DISTRIBUIR EL MOBILIARIO
28. TRABAJO EN EQUIPO PARA MEJORAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO Y ALCANZAR METAS
29. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA LA DISTRIBUCION DEL EQUIPO
30. RESPONSABILIDAD PARA APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL
31. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA DISTRIBUIR LOS UTENSILIOS
32. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA DISTRIBUIR EL MENAJE
33. TECNICAS PARA DISTRIBUIR EL PEQUEÑO MENAJE
34. TIPOS DE DISPOSICION DE PRODUCTOS PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS
35. EJECUCION DE LAS TECNICAS

<b>Código</b>	<b>Nombre Módulo</b>	<b>Horas</b>
TUGT286	MONTAJE DE MESAS	60 horas
<b>Objetivo Curricular</b>	<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>	
<b>Ejes Temáticos</b>	<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.</p> <p>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>
--	--

<b>Código</b>	<b>Nombre Módulo</b>	<b>Horas</b>
TUGT285	VENTAS EN EL SERVICIO DE A Y B	40 horas
<b>Objetivo Curricular</b>	<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>	
<b>Ejes Temáticos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*LA VENTA.</li> <li>*EL VENDEDOR.</li> <li>*SECUENCIA LOGICA PARA RECIBIR, UBICAR Y PRESENTAR EL MENU A LOS CLIENTES.</li> <li>*PODER DE PERSUASION.</li> <li>*LA COMANDA U ORDEN DE PEDIDO.</li> <li>*INICIATIVA Y CRITERIO.</li> <li>*SECUENCIA LOGICA PARA REALIZAR LA TOMA DE LA ORDEN DE PEDIDO O COMANDA.</li> <li>*TRABAJAR EN FORMA INDIVIDUAL PARA LOGRAR METAS.</li> <li>* ACCIONES PARA TRAMITAR LA ORDEN DE PEDIDO O COMANDA.</li> <li>* INICIATIVA Y CRITERIO PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS.</li> <li>* DATOS DE LA FACTURA.</li> <li>* RESPONSABILIDAD PARA APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL.</li> <li>*SISTEMAS DE PAGO.</li> <li>*ADAPTABILIDAD Y DISCRECIONALIDAD PARA ATENDER DIVERSIDAD DE CLIENTES.</li> <li>*SECUENCIA LOGICA PARA REALIZAR EL COBRO DE LA CUENTA A LOS CLIENTES.</li> <li>*AUTOCONFIANZA PARA ATENDER DIVERSIDAD DE CLIENTES Y MANEJO DE GRUPOS.</li> <li>*SECUENCIA LOGICA PARA REALIZAR LA DESPEDIDA DEL CLIENTE.</li> <li>*RELACIONES INTERPERSONALES PARA COOPERAR Y COMUNICARSE CON LAS DEMAS PERSONAS.</li> </ul>	

<b>Código</b>	<b>Nombre Módulo</b>	<b>Horas</b>
TGT187	SERVICIO DE BEBIDAS	72 horas
<b>Objetivo Curricular</b>	<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.</p> <p>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>	

<b>Ejes Temáticos</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. CLASIFICACION DE LAS BEBIDAS NATURALES.</li> <li>2. RESPONSABILIDAD EN LA APLICACION DE NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.</li> <li>3. INICIATIVA Y CRITERIO PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS, MANEJO DE CONTINGENCIAS Y APORTE DE IDEAS.</li> <li>4. BEBIDAS ALCOHOLICAS.</li> <li>5. SERVICIO DE BEBIDAS CORTAS.</li> <li>6. SERIES DE COCTELERIA.</li> <li>7. RESPONSABILIDAD EN LA APLICACION DE NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS Y NORMAS DE SEGURIDAD OCUPACIONAL.</li> <li>8. SERVICIO DE BEBIDAS LARGAS.</li> <li>9. SERIES DE COCTELERIA.</li> <li>10. RESPONSABILIDAD EN LA APLICACION DE NORMAS DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.</li> <li>11. AUTOCONFIANZA PARA ACTUAR FRENTE AL CLIENTE.</li> <li>12. SERVICIO DE VINOS, CERVEZAS Y GASEOSAS.</li> </ol>
-----------------------	--

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT514	SERVICIO DE MANJARES	60 horas
<b>Objetivo Curricular</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. SERVICIO DE MANJARES EMPLATADOS.</li> <li>2. SECUENCIA LOGICA PARA BRINDAR EL SERVICIO DE MANJARES EMPLATADOS.</li> <li>3. RESPONSABILIDAD PARA APLICAR NORMAS DE ETIQUETA Y PROTOCOLO.</li> <li>4. EJECUTAR LAS TECNICAS PARA BRINDAR EL SERVICIO DE MANJARES EMPLATADOS.</li> </ol>	
<b>Ejes Temáticos</b>	<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.</p> <p>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
<b>Objetivo Curricular</b>	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.	
<b>Ejes Temáticos</b>	<p>CONDICIONAL "IF" EN PRESENTE</p> <p>ADJETIVOS PARTICIPIOS (INTERESTED/INTERESTING)</p> <p>CONJUNCIONES (BUT, OR, SO AND FOR)</p> <p>USED TO/EVER</p> <p>PASADO PARTICIPIO DE LOS VERBOS</p> <p>PRESENTE PERFECTO</p> <p>PRESENTE PERFECTO PROGRESIVO</p> <p>TRANSITIONAL DEVICES: YET/ STILL</p> <p>PASADO PERFECTO</p> <p>IF CLAUSES: UNREAL SITUATIONS</p> <p>WISH</p>	

	<p>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</p>
--	--

<b>Código</b>	<b>Nombre Módulo</b>	<b>Horas</b>
IAPM113	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	20 horas
<b>Objetivo Curricular</b>	MANIPULAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LAS TECNICAS Y NORMAS DE HIGIENE ESTABLECIDAS EN LA LEGILACION NACIONAL QUE PERMITAN OBTENER ALIMENTOS INOCUOS Y CON ESTO PROTEGER LA SALUD DE LOS CONSUMIDORES	
<b>Ejes Temáticos</b>	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	

<b>Código</b>	<b>Nombre Módulo</b>	<b>Horas</b>
TUGT561	COCTELERÍA	110
<b>Objetivo Curricular</b>	1. REALIZAR EL ALISTADO DE LOS CONDIMENTOS, DECORACIONES Y DEMAS ELEMENTOS DE LA ESTACION CENTRAL, DE MANERA TAL QUE SE EMPLEEN LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS REQUERIDOS. 2. EJECUTAR LA ELABORACION DE DIFERENTES BEBIDAS CORTAS Y LARGAS, EN EL BAR, RESTAURANTE, CAFETERIA Y LA SALA DE EVENTOS, APLICANDO LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS REQUERIDOS.	
<b>Ejes Temáticos</b>	COCTELERIA MIXOLOGIA MISE N PLACE DEFINICIÓN IMPORTANCIA CLASIFICACION GENEROS O FAMILIAS INSUMOS GARNISGH LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO CLASIFICACIÓN JUGOS Y JARABES TECNICAS DE ELABORACIÓN COCTELES CORTOS COCTELES LARGOS	

<b>Código</b>	<b>Nombre Módulo</b>	<b>Horas</b>
TUGT515	SERVICIO DE A Y B EN EVENTOS ESPECIALES	40 horas
<b>Objetivo Curricular</b>	<p>1. REALIZAR EL MONTAJE DE LAS MESAS TIPO BUFFET, EN LOS DIFERENTES PUESTOS DE VENTA DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE LA ESTRUCTURACION DE LAS MESAS, LA UBICACION DEL MENAJE, EL EQUIPO MOVIL Y UTENSILIOS UTILIZANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS.</p> <p>2. REALIZAR EL MONTAJE DE MESAS TIPO BUFFET EN LOS DIFERENTES PUESTOS DE VENTA DEL DEPARTAMENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, MEDIANTE LA DISPOSICION DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS APLICANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS.</p>	
<b>Ejes Temáticos</b>	<p>1. EL BUFFET.</p> <p>2. ESTRUCTURACION DE MESAS PARA BUFFET.</p> <p>3. EJECUCION DE LAS TECNICAS RELACIONADAS CON EL ESQUELETADO DE LAS MESAS PARA BUFFET.</p> <p>4. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA LA UBICACION DE LOS EQUIPOS MOVILES EN LA MESA BUFFET.</p> <p>5. TRABAJAR EN EQUIPO PARA ALCANZAR METAS Y MEJORAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO.</p> <p>6. INICIATIVA Y CRITERIO PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS, MANEJO DE CONTINGENCIAS Y APORTE DE IDEAS.</p> <p>7. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA LA UBICACION DE LOS UTENSILIOS EN LA MESA BUFFET.</p> <p>8. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES A LA UBICACION DEL MENAJE EN LA MESA BUFFET.</p> <p>9. ORDEN CRONOLOGICO PARA EL MONTAJE DE MANJARES Y BEBIDAS EN LA MESA DE BUFFET DE ACUERDO CON SU GRUPO O CARACTERISTICA, TIEMPO DE SERVICIO Y TIPO DE ACTIVIDAD.</p> <p>10. RESPONSABILIDAD PARA MANIPULAR LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE MANERA CUIDADOSA E HIGIENICA, DURANTE EL MONTAJE DE LA MESA BUFFET.</p> <p>11. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES A UNA DISPOSICION DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA MESA BUFFET.</p> <p>12. TRABAJAR EN EQUIPO PARA ALCANZAR METAS Y MEJORAR LA CALIDAD PRODUCTO POR OBTENER.</p> <p>13. SERVICIO DE MANJARES EN EL BUFFET.</p> <p>14. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL SERVICIO DE MANJARES EN EL BUFFET.</p> <p>15. ADAPTABILIDAD Y DISCRECIONALIDAD PARA ATENDER DIVERSIDAD DE CLIENTES.</p> <p>16. AUTOCONFIANZA PARA ATENDER DIVERSIDAD DE CLIENTES.</p> <p>17. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL SERVICIO DE BEBIDAS EN EL BUFFET.</p>	

<b>Código</b>	<b>Nombre Módulo</b>	<b>Horas</b>
TUGT289	SERVICIO A LAS HABITACIONES	30 horas
<b>Objetivo Curricular</b>	<p>1. EJECUTAR LA TOMA DE LA ORDEN DE PEDIDO O COMANDA PARA EL SERVICIO EN LAS HABITACIONES A LOS HUESPEDES, EMPLEANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS.</p> <p>2. DISPONER EL CARRITO, BANDEJA O CONTENEDOR CON LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS SOLICITADAS POR EL CLIENTE, UTILIZANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS.</p>	

	<p>3. SERVIR LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LA HABITACION DE MANERA QUE SE SATISFAGA LAS NECESIDADES DEL CLIENTE Y EMPLEANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS.</p> <p>4. RETIRAR LAS BANDEJAS, LOS CARRITOS O CONTENEDORES SUCIOS, UBICADOS EN LAS HABITACIONES</p>
<b>Ejes Temáticos</b>	<p>1. TOMA DE LA ORDEN DE PEDIDO O COMANDA.</p> <p>2. RESPONSABILIDAD PARA APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL.</p> <p>3. ACCIONES REQUERIDAS PARA REALIZAR LA TOMA DE LA ORDEN DE PEDIDO DE UNA HABITACION.</p> <p>4. AUTOCONFIANZA PARA ACTUAR FRENTE A LOS CLIENTES.</p> <p>5. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA LA DISPOSICION DEL MENAJE, EL EQUIPO, LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS.</p> <p>6. INICIATIVA Y CRITERIO PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS, MANEJAR CONTINGENCIAS Y APORTAR IDEAS.</p> <p>7. HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL PARA DAR CONFIANZA A LOS CLIENTES Y VENDER LA IMAGEN.</p> <p>8. SECUENCIA LOGICA PARA EL SERVICIO EN LA HABITACION.</p> <p>9. EJECUCION DE LAS TECNICAS PARA REALIZAR EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.</p> <p>10. AUTOCONFIANZA PARA ACTUAR FRENTE A LOS CLIENTES.</p> <p>11. RESPONSABILIDAD PARA APLICAR NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL.</p> <p>12. SECUENCIA LOGICA PARA RETIRAR LAS BANDEJAS, CARRITOS O CONTENEDORES SUCIOS DE LA HABITACION O PASILLOS.</p> <p>13. EJECUCION DE LAS TECNICAS CORRESPONDIENTES AL RETIRO DE LAS BANDEJAS, CARRITOS Y CONTENEDORES SUCIOS.</p> <p>14. APLICACION DE NORMAS CORRESPONDIENTES A LA HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL.</p>

<b>Código</b>	<b>Nombre Módulo</b>	<b>Horas</b>
TUGT566	FLAMBEADO Y TRINCHADO	40 horas
<b>Objetivo Curricular</b>	<p>1. ELABORAR SALSAS Y ENSALADAS A LA VISTA DE CLIENTES EN LAS AREAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, DE ACUERDO CON LAS TECNICAS REQUERIDAS.</p> <p>2. EJECUTAR EL TRINCHADO DE LOS DIFERENTES MANJARES A LA VISTA DE LOS CLIENTES EN EL RESTAURANTE O EN LA SALA DE EVENTOS UTILIZANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS.</p> <p>3. REALIZAR EL FLAMBEADO DE LOS MANJARES Y BEBIDAS A LA VISTA DE LOS CLIENTES EN EL RESTAURANTE O LA SALA DE EVENTOS, EMPLEANDO LAS TECNICAS REQUERIDAS.</p>	
<b>Ejes Temáticos</b>	<p>*DEFINICION, CLASIFICACION, DERIVACION Y LA ARMONIA CON LOS ALIMENTOS, DE ACUERDO CON LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS.</p> <p>*DEFINICION, CLASIFICACION Y LOS DIFERENTES FACTORES A CONSIDERAR DE LAS ENSALADAS, DE ACUERDO CON LOS CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS.</p> <p>*ACTUAR CON RESPONSABILIDAD EN LA APLICACION DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y PRESENTACION PERSONAL.</p> <p>*TECNICAS CORRESPONDIENTES A LA PREPARACION DE LAS DIFERENTES SALSAS FRIAS.</p> <p>*ACTUAR CON RESPONSABILIDAD EN LA APLICACION DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS.</p> <p>*ELABORACION DE LAS DIFERENTES ENSALADAS, APLICANDO LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS REQUERIDAS.</p>	

	<p>*MOSTRAR UNA ACTITUD POSITIVA PARA TRABAJAR EN EQUIPO, ALCANZANDO METAS Y MEJORANDO LA CALIDAD DEL PRODUCTO POR OBTENER.</p> <p>*DEFINICION DE TRINCHADO, DESCRIBIENDO LOS DIFERENTES MANJARES UTILIZADOS PARA EL SERVICIO.</p> <p>*MOSTRAR RESPONSABILIDAD PARA LA APLICACION DE LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD OCUPACIONAL.</p> <p>*DESHUESAR DIFERENTES AVES, APLICANDO LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS REQUERIDOS.</p> <p>*DEFINICION, RESEÑA HISTORICA, LOS TIPOS DE MANJARES, LICORES Y AGUARDIENTES ADECUADOS PARA FLAMBEAR.</p> <p>*MOSTRAR INICIATIVA Y CRITERIO PARA SOLUCIONAR PROBLEMAS, CONDUCIR CONTINGENCIAS Y APORTAR IDEAS.</p> <p>*FLAMBEADO DE DIFERENTES ALIMENTOS A LA VISTA DEL CLIENTE, DE MANERA TAL QUE SE PONGA EN PRACTICA LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS ADQUIRIDOS.</p> <p>*MANIFESTAR ADAPTABILIDAD Y DISCRECIONALIDAD ANTES, DURANTE Y DESPUES DE AL ATENCION DE DIVERSIDAD DE CLIENTES.</p> <p>*REALIZAR EL FLAMBEADO DE MANJARES A BASE DE CARNES BLANCAS Y ROJAS, UTILIZANDO PARA ELLO LOS CONOCIMIENTOS Y TECNICAS REQUERIDOS.</p>
--	--

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT421	PRACTICA SUPERVISADA	120 Horas
<b>Objetivo Curricular</b>	<p>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</p>	
<b>Ejes Temáticos</b>	<p>EL RESTAURANTE            ORGANIZACION DEL AREA DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (MISE N' PLACE)            VENTAS EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS            MANIPULACION DEALIMENTOS            SERVICIO DE BEBIDAS            MONTAJE DE MESAS            SERVICIO DE MANJARES            INGLES PARA EL SERVICIO DE A Y B</p>	