CURSO: FUNDAMENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Unidad Didáctica 1.- Introducción al área de Alimentos y Bebidas

* Objetivo: Reconocer la importancia del sector de alimentos y bebidas en el ámbito gastronómico y turístico, aplicando principios de hospitalidad y normas básicas de higiene.
* Contenidos:
* Importancia del sector gastronómico
* Principios de hospitalidad y servicio
* Normas básicas de seguridad e higiene
* Actividades:
* Lluvia de ideas en grupo sobre experiencias de servicio
* Elaboración de un reglamento de higiene para el aula­­-taller
* Debate sobre la importancia de la hospitalidad en el servicio

Unidad Didáctica 2. Higiene y manipulación de alimentos

* Objetivo: Aplicar correctamente las normas de higiene y manipulación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos.
* Contenidos:
* Higiene personal y del área de trabajo
* Métodos de almacenamiento de alimentos (secos, refrigerados, congelados)
* Prevención de enfermedades alimentarias.
* Actividades:
* Práctica guiada de lavado correcto de manos
* Simulación de almacenamiento en cámaras y refrigeradores
* Estudio de casos de intoxicación alimentaria y propuestas de solución

Unidad Didáctica 3. Bebidas no alcohólicas y alcohólicas

* Objetivo: Identificar, clasificar y preparar bebidas aplicando técnicas básicas de servicio, con énfasis en el consumo responsable.
* Contenidos:
* Clasificación de bebidas
* Técnicas de preparación de café, té y cócteles sin alcohol
* Normatividad y consumo responsable de bebidas alcohólicas
* Actividades:
* Demostración y práctica de preparación de café y té
* Elaboración de cócteles sin alcohol
* Debate sobre responsabilidad social y bebidas alcohólicas

Unidad Didáctica 4. Servicio de alimentos

* Objetivo: Ejecutar correctamente los diferentes tipos de servicios de alimentos, aplicando normas de protocolo y atención al cliente.
* Contenidos:
* Tipos de servicios (inglés, francés, americano, buffet)
* Montaje de mesa y etiqueta en el servicio
* Atención al cliente y manejo de quejas
* Actividades:
* Práctica de montaje de mesas formales e informales
* Role play: atención y resolución de quejas en restaurantes
* Juego de simulación de servicio en equipo

Unidad Didáctica 5. Administración básica en alimentos y bebidas

* Objetivo: Desarrollar habilidades para el control de inventarios, cálculo de costos y planeación de menús en establecimientos de alimentos y bebidas.
* Contenidos:
* Control y registro de inventarios
* Cálculo de costos y fijación de precios
* Planeación y diseño de menús
* Actividades:
* Taller de cálculo de costos de platillos
* Diseño de un menú para cafetería escolar
* Análisis de casos de desperdicio de alimentos y propuesta de mejora

*Evaluación general del curso:*

* Participación en clase y prácticas (20%)
* Actividades escritas y reportes (30%)
* Proyecto final: diseño y presentación de un menú con propuesta de servicio (50%)