

Turismo en Alimentos y Bebidas



Descripción de la carrera

La especialidad de turismo en alimentos y bebidas permite que se desarrollen conocimientos, habilidades y competencias para atender y satisfacer las necesidades gastronómicas del turismo receptivo local e internacional. Asimismo, capacita en los principios básicos de la planeación, organización, ejecución y control de los servicios, con el propósito de que los mismos, sean brindados con calidad.



**Comercial
y Servicios**



vida estudiantil

mep
Ministerio de
Educación Pública

Turismo en Alimentos y Bebidas

En esta carrera podrás aprender a:

- 1** Aplicar procedimientos adecuados en el lavado y desinfección del área de cocina tomando en cuenta normas de higiene y salud ocupacional.
- 2** Emplear el procedimiento adecuado en la limpieza, despiece y corte de los diferentes tipos de carne.
- 3** Desarrollar del inglés técnico, con cuatro horas por semana en los tres niveles.
- 4** Realizar inventarios de las diferentes áreas de cocina, restaurante y hotel.
- 5** Aplicar con calidad el procedimiento para el montaje de mesas según el tipo de menú.
- 6** Preparar en crudo y cocido hortalizas, legumbres y frutas, siguiendo las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- 7** Distribuir pedidos de alimentos y bebidas del almacén.
- 8** Aplicar la computación como herramienta básica en la gestión de su labor en el área de cocina y como herramienta básica en el control de costos e inventarios.
- 9** Integrar contenidos básicos relacionados con la seguridad e higiene en el trabajo, las medidas de prevención necesarias para el manejo y control de riesgos y accidentes de trabajo.
- 10** Practicar la planificación de la puesta a punto-mise en place, en la elaboración y la selección de vegetales, hortalizas, especias, plantas aromáticas, vinagres y grasas.
- 11** Emplear las técnicas de cortes para la elaboración de diferentes platillos en la cocina.
- 12** Aplicar las técnicas de cocción y preparación de alimentos relacionados con desayunos típicos e internacionales.
- 13** Desarrollar las técnicas de montaje de buffet para los desayunos típicos.
- 14** Operar las diferentes técnicas en la elaboración de alimentos y sus beneficios en la cocina.
- 15** Describir las diferentes culturas gastronómicas de Europa central, Italia, España y Francia. Aplicar técnicas de cocción de la cultura mencionada.