


ASIGNATURA DE BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS

1. Competencias	Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
2. Cuatrimestre	Séptimo
3. Horas Teóricas	20
4. Horas Prácticas	25
5. Horas Totales	45
6. Horas Totales por Semana Cuatrimestre	3
7. Objetivo de aprendizaje	El alumno propondrá maridaje entre alimentos y destilados tradicionales mexicanos, a través de la degustación y fichas técnicas, para diversificar la oferta gastronómica y contribuir a la rentabilidad de los establecimientos de alimentos y bebidas.

Unidades de Aprendizaje	Horas		
	Teóricas	Prácticas	Totales
I. Destilados tradicionales de México	10	10	20
II. Cata y maridaje	10	15	25
	20	25	45


ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

BEBIDAS ESPIRITUOSAS MEXICANAS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de aprendizaje	I. Destilados tradicionales de México
2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	10
4. Horas Totales	20
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno distinguirá los destilados tradicionales mexicanos, su materia prima, proceso de elaboración y su clasificación.


Temas	Saber	Saber hacer	Ser
-------	-------	-------------	-----

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


<p>Generalidades del Mezcal</p>	<p>Identificar los datos históricos más importantes del mezcal</p> <p>Identificar las partes del agave.</p> <p>Identificar los principales agaves mezcaleros.</p> <p>Identificar los Estados con Denominación de Origen Mezcal.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para el mezcal:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ancestral - Tradicional - Industrial <p>Identificar la clasificación del tequila:</p> <ul style="list-style-type: none"> - joven - reposado - añejo - abocado - madurado en vidrio <p>Identificar la relación entre mezcal y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del mezcal como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de los agaves mezcaleros.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Estados con Denominación de Origen Mezcal.</p> <p>Elaborar las fichas técnicas de la clasificación del mezcal</p>	<p>Responsabilidad Pulcritud Honestidad Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico</p>
---------------------------------	---	--	--

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


<p>Generalidades del Tequila</p>	<p>Identificar los datos históricos más importantes del tequila.</p> <p>Identificar la materia prima para el tequila.</p> <p>Identificar los Estados con Denominación de Origen Tequila.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para el tequila:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tradicional - Industrial <p>Identificar la clasificación del tequila:</p> <ul style="list-style-type: none"> - joven - reposado - añejo - extra añejo <p>Identificar la relación entre tequila y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del tequila como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de los agaves tequileros.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Estados con Denominación de Origen Tequila.</p> <p>Elaborar las fichas técnicas de la clasificación del mezcal.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Análítico</p> <p>Sistemático</p>
----------------------------------	--	--	--

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


<p>Generalidades del Bacanora</p>	<p>Identificar los datos históricos más importantes del bacanora.</p> <p>Reconocer las partes del agave.</p> <p>Identificar la materia prima para el bacanora.</p> <p>Identificar los Municipios con Denominación de Origen Bacanora.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para el bacanora: - Tradicional - Industrial</p> <p>Identificar la clasificación del bacanora: - joven - reposado - añejo</p> <p>Identificar la relación entre bacanora y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del bacanora como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de los agaves utilizados para el bacanora.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Municipios con Denominación de Origen Bacanora.</p> <p>Elaborar las fichas técnicas de la clasificación del bacanora.</p>	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático</p>
-----------------------------------	---	---	---

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


<p>Generalidades de la Raicilla</p>	<p>Identificar los datos históricos más importantes de la raicilla.</p> <p>Reconocer las partes del agave.</p> <p>Identificar la materia prima para la raicilla.</p> <p>Identificar los Municipios productores de raicilla.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para la raicilla.</p> <p>Identificar la relación entre raicilla y la cultura.</p> <p>Describir la importancia de la raicilla como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de los agaves utilizados para la raicilla.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Municipios productores de raicilla.</p>	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático</p>
-------------------------------------	---	---	---

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


Tema	Saber	Saber hacer	Ser
Generalidades del Sotol	<p>Identificar los datos históricos más importantes del sotol.</p> <p>Identificar la materia prima para el sotol.</p> <p>Identificar los Estados con Denominación de Origen Sotol.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para el sotol</p> <p>Identificar la relación entre sotol y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del sotol como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de la materia prima para elaborar el sotol.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Estados con Denominación de origen Sotol.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

Tema	Saber	Saber hacer	Ser
<p>Generalidades de la Charanda</p>	<p>Identificar los datos históricos más importantes de la charanda.</p> <p>Identificar la materia prima para la charanda.</p> <p>Identificar los Municipios con Denominación de Origen Charanda.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para la charanda</p> <p>Identificar la clasificación de la charanda: - blanco - reposado - añejo</p> <p>Identificar la relación entre charanda y la cultura.</p> <p>Describir la importancia de la charanda como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de la materia prima para elaborar la charanda.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Municipios con Denominación de Origen Charanda.</p> <p>Elaborar las fichas técnicas de la clasificación de la charanda.</p>	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


Tema	Saber	Saber hacer	Ser
Generalidades del Pox	<p>Identificar los datos históricos más importantes del pox.</p> <p>Identificar la materia prima para el pox.</p> <p>Identificar los Municipios productores de pox.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para el pox</p> <p>Identificar la relación entre pox y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del pox como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de la materia prima para elaborar el pox.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Municipios productores de pox.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

Tema	Saber	Saber hacer	Ser
Generalidades del Comiteco	<p>Identificar los datos históricos más importantes del comiteco.</p> <p>Identificar la materia prima para el comiteco.</p> <p>Identificar los Municipios productores de comiteco.</p> <p>Identificar los distintos procesos de destilación para el comiteco</p> <p>Identificar la relación entre comiteco y la cultura.</p> <p>Describir la importancia del comiteco como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<p>Elaborar fichas técnicas de la materia prima para elaborar el comiteco.</p> <p>Elaborar fichas descriptivas de los Municipios productores de comiteco.</p>	<p>Puntualidad</p> <p>Trabajo En Equipo</p> <p>Responsabilidad</p> <p>Pulcritud</p> <p>Honestidad</p> <p>Pro Actividad</p> <p>Creatividad</p> <p>Trabajo Bajo Presión</p> <p>Autocontrol</p> <p>Compromiso</p> <p>Respeto</p> <p>Actitud de Servicio</p> <p>Analítico</p> <p>Sistemático</p>

BEBIDAS ESPIRITUOSAS MEXICANAS


PROCESO DE EVALUACIÓN

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de una investigación elaborará un reporte descriptivo que contenga:</p> <p>A) Fichas técnicas de los agaves utilizados para: mezcal, tequila, raicilla, bacanora y comiteco.</p> <p>B) Fichas técnicas de la materia prima para: sotol</p> <p>C) Fichas técnicas de la materia prima para: Charanda</p> <p>D) Fichas técnicas de la materia prima para: pox</p> <p>E) Fichas técnicas de los tipos de destilados tradicionales mexicanos.</p> <p>D) Importancia de los destilados tradicionales mexicanos como factor económico en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificar los datos históricos, conceptos y términos relacionados a los destilados tradicionales mexicanos. 2. Analizar las partes de la materia prima para los destilados tradicionales mexicanos. 3. Comprender los procesos de destilación utilizados para los destilados tradicionales mexicanos. 4. Identificar los diferentes Estados productores de destilados tradicionales mexicanos. 	<p>Ensayo</p> <p>Lista de cotejo</p>

BEBIDAS ESPIRITUOSAS MEXICANAS

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Investigación Equipos colaborativos Discusión en grupo	Computadora Equipo multimedia Internet Manuales Impresos


ESPACIO FORMATIVO

Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

BEBIDAS ESPIRITUOSAS MEXICANAS


UNIDADES DE APRENDIZAJE

1. Unidad de Aprendizaje	II. Cata y maridaje
---------------------------------	----------------------------

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


2. Horas Teóricas	10
3. Horas Prácticas	15
4. Horas Totales	25
5. Objetivo de la Unidad de Aprendizaje	El alumno determinará las características organolépticas de los destilados tradicionales mexicanos y su maridaje con alimentos, para complementar los servicios gastronómicos.

Temas	Saber	Saber hacer	Ser
Cata de destilados	<p>Identificar el concepto de cata de destilados.</p> <p>Identificar las etapas y características de la cata de destilados:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fase visual - fase olfativa - fase gustativa. <p>Identificar la ficha técnica de la cata de destilados.</p> <p>Describir el análisis sensorial de los destilados tradicionales mexicanos.</p>	Determinar las características organolépticas de destilados tradicionales mexicanos mediante la cata.	Puntualidad Trabajo en Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

<p>Servicio y maridaje con destilados tradicionales mexicanos</p>	<p>Describir el servicio de distintos destilados tradicionales mexicanos y sus características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipo - Temperaturas - Servicio en copa <p>Reconocer el concepto de maridaje.</p> <p>Reconocer los tipos de maridaje por contraste y maridajes por acompañamiento.</p>	<p>Desarrollar el protocolo de servicio de destilados.</p> <p>Proponer maridaje entre alimentos y destilados tradicionales mexicanos.</p>	<p>Puntualidad Trabajo En Equipo Responsabilidad Pulcritud Honestidad Pro Actividad Creatividad Trabajo Bajo Presión Autocontrol Compromiso Respeto Actitud de Servicio Analítico Sistemático</p>
---	---	---	---


BEBIDAS ESPIRITUOSAS MEXICANAS

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

PROCESO DE EVALUACIÓN

Resultado de aprendizaje	Secuencia de aprendizaje	Instrumentos y tipos de reactivos
<p>A partir de un ejercicio práctico de cata y servicio de destilados tradicionales mexicanos elaborará un reporte que incluya:</p> <p>a) Fichas de cata:</p> <p>Nombre Estado Región Denominación de Origen Materia prima Casa productora Proceso de elaboración</p> <p>Descripción de - fase visual - fase olfativa - fase gustativa</p> <p>Sugerencia de maridaje y su justificación.</p> <p>b) Video del servicio de destilados.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprender el concepto y fases de la cata de destilados. 2. Analizar las características organolépticas de los distintos destilados tradicionales mexicanos. 3. Comprender el servicio de destilados. 4. Comprender el concepto de maridaje. 	<p>Lista de cotejo Ejercicios prácticos</p>

BEBIDAS ESPIRITUOSAS MEXICANAS

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

PROCESO ENSEÑANZA APRENDIZAJE


Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos
Ejercicios prácticos Equipo colaborativos Tareas de investigación	Equipo multimedia Internet Computadora Equipo de bar Impresos

ESPACIO FORMATIVO


Aula	Laboratorio / Taller	Empresa
	X	

BEBIDAS ESPIRITUOSAS MEXICANAS


*CAPACIDADES DERIVADAS DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES A LAS QUE
CONTRIBUYE LA ASIGNATURA*

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


Capacidad	Criterios de Desempeño
<p>Diagnosticar el potencial gastronómico de la zona a través de la determinación de las tendencias culinarias, la cultura gastronómica y los insumos para diseñar una propuesta gastronómica.</p>	<p>Elabora el diagnóstico del potencial gastronómico de la zona e integra un reporte con lo siguiente:</p> <p>A) Características de la zona:</p> <ul style="list-style-type: none"> - características geográficas y climatológicas - características de flora y fauna - características demográficas - características socioeconómicas - influencias sociales - usos y costumbres <p>B) tendencias culinarias que impactan en el área de influencia:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preferencias del comensal - corrientes gastronómicas <p>C) inventario de la cultura gastronómica de la región:</p> <ul style="list-style-type: none"> - platillos y bebidas tradicionales - insumos disponibles - métodos y técnicas culinarias

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	


<p>Diseñar propuesta gastronómica considerando el diagnóstico sobre el potencial gastronómico de la zona, los tipos de cocinas, la ingeniería de menús de alimentos y bebidas, así como la normatividad aplicable, para satisfacer las necesidades de mercado y promover la cultura gastronómica.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica que integre lo siguiente:</p> <p>A) Datos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepto gastronómico: infraestructura, mobiliario, ambientes: música, decoración, temática, materiales, iluminación, colorimetría, equipos mayores, menores y complementario. - Justificación de las tendencias y corrientes gastronómicas seleccionadas <p>B) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Por tiempos: entradas, sopas, platos fuertes, postres. - Por tipo de alimentos: aves, carnes, pescados y mariscos. - Por técnicas: grasos y no grasos - Coctelería y vinos <p>C) Recetas estándar del menú</p>
---	---

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

<p>Desarrollar propuestas gastronómicas innovadoras de cocina mexicana tradicional e internacional a través de los métodos y técnicas culinarias de la cocina tradicional mexicana, cocina internacional representativa, protocolos de servicio, técnicas de montaje de platillos, técnicas de mixología y considerando la normatividad de seguridad e higiene para contribuir al logro de las metas establecidas.</p>	<p>Presenta propuesta gastronómica de cocina tradicional mexicana e internacional representativa que integre lo siguiente:</p> <p>*) Presentar los platillos y bebidas de la cocina tradicional mexicana:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos y técnicas culinarias - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de alimentos y bebidas a comensales y montaje.</p> <p>*) Presentar los platillos y bebidas de la alta cocina mexicana:</p> <p>a) Platillos innovadores:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendencia culinaria - Métodos y técnicas culinarias - Insumos - Presentación: BUFF, color, texturas, sabor, formas geométricas y temperatura. <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tendencia - Técnicas de elaboración - Sabor - Insumos - Presentación: color, texturas, garnituras y densidad. <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de bebidas, servicio de vino, servicio de alimentos a comensales y montaje.</p>
--	---

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

	<p>*) Presentar los platillos y bebidas representativos de la cocina internacional:</p> <p>a) Platillos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Métodos y técnicas culinarias - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>b) Bebidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Técnicas de elaboración - Insumos - Presentación tradicional - Características organolépticas <p>c) Servicio en el comedor: calidad en el servicio, servicio de vino, servicio de alimentos a comensales y montaje.</p> <p>*) Lista de verificación de la normatividad en seguridad e higiene</p>
--	--

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

Evaluar la propuesta gastronómica con base en la ingeniería de menús, preparación de los platillos y bebidas, servicio al cliente y herramientas de supervisión y control para establecer acciones correctivas y cumplir con los estándares de calidad.

Evalúa la propuesta gastronómica e integra un reporte:

A) Ingeniería de menús de alimentos y bebidas de cocina mexicana tradicional y cocina internacional:

- Presentación de la carta: concepto apegado a la tendencia culinaria
- Conformación del menú
- Contenido: platillos y bebidas acordes a la tendencia propuesta.
- Recetas estándar.

B) Preparación de platillos y bebidas de cocina tradicional y alta cocina mexicana, y cocina internacional:

Platillos:

- Métodos y técnicas culinarias
- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad
- Presentación
- Características organolépticas


Bebidas:

- Técnicas de elaboración
- Insumos: acorde a las características organolépticas y estándares de calidad
- Presentación
- Características organolépticas

C) Servicio al cliente:

- Calidad en el servicio
- Servicio de alimentos y bebidas a comensales
- Montaje.


D) Listas de verificación sobre la preparación higiénica de los alimentos y bebidas.

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	

BEBIDAS ESPIRITUOSAS MEXICANAS

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Autor	Año	Título del Documento	Ciudad	País	Editorial
Franco, Margarita; Goyas Ramón; Navarro Angélica	(2015)	<i>La raicilla: herencia y patrimonio cultural de Jalisco</i>	Cd. De México	México	Editorial Universitaria
Janzen, Emma	(2017)	<i>Mezcal: The history, craft & cocktails of the world's ultimate artisanal spirit</i>	California	USA	Voyageur Press
Bowen, Sarah	(2015)	<i>Divided spirits: Tequila, Mezcal, and the politics of production</i>	California	USA	University of California Press
Bullock, Tom	(2017)	<i>The Mezcal Experience: A field guide to the world's best mezcals and agave sprits</i>	London	United Kingdom	Jacqui Small
Gortari, Yuri de; Escamilla, Edmundo; Urquiza, Ignacio	(2009)	<i>Mezcal, our essence</i>	Cd. De México	México	Ambar diseño
Navarro, Alberto	(2016)	<i>Larousse del Tequila</i>	Cd. De México	México	Larousse Ediciones
Varios; Fundación Grupo México	(2012)	<i>Agave: Corazón de la herencia mexicana</i>	Cd. De México	México	Eulogia Compañía editorial

ELABORO:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Turismo	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	