

**PROGRAMA EDUCATIVO:
LICENCIATURA EN GESTIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO
EN COMPETENCIAS PROFESIONALES**

PROGRAMA DE ASIGNATURA: SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

CLAVE: E-SAYB-1

Propósito de aprendizaje de la Asignatura		El estudiante desarrollará el servicio a comensales en establecimientos de alimentos y bebidas, a través de la selección de equipo, tipos de montaje y atención al comensal para contribuir a la satisfacción del cliente y a la rentabilidad de la organización.			
Competencia a la que contribuye la asignatura		Planear la prestación de los servicios turísticos, a través del uso herramientas especializadas, estándares de calidad y procesos de innovación, desde un enfoque de economía social solidaria con apego a la normatividad vigente, para contribuir al desarrollo local sustentable y del sector turístico.			
Tipo de competencia	Cuatrimestre	Créditos	Modalidad	Horas por semana	Horas Totales
Específica	2	4.68	Escolarizada	5	75

Unidades de Aprendizaje		Horas del Saber	Horas del Saber Hacer	Horas Totales
I.	Generalidades de la industria de alimentos y bebidas.	4	11	15
II.	Preparación del servicio de alimentos y bebidas.	8	12	20
III.	Operación del servicio de alimentos y bebidas	16	24	40
Totales		28	47	75

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Funciones	Capacidades	Criterios de Desempeño
Organizar los recursos de los prestadores de servicios turísticos a través de herramientas y técnicas administrativas bajo un enfoque sustentable para el logro de objetivos establecidos.	Formular planes y programas operativos acorde a las necesidades de las organizaciones turísticas, considerando los recursos, técnicas y herramientas especializadas, bajo un enfoque social y solidario para contribuir al alcance de objetivos.	Elaborar un diagnóstico de recursos y atractivos turísticos, que integre: <ul style="list-style-type: none"> - Inventario turístico de recursos naturales y culturales, planta turística, infraestructura turística y superestructura turística. - Análisis de las áreas empleando herramientas de diagnóstico - Interpretación de la información estadística de ventas, ingresos, gastos, costos y presupuestos. - Análisis de los reportes históricos
Operar áreas y procesos de las empresas de servicios turísticos a través del cumplimiento de la normativa, políticas de la economía social, procedimientos, estándares de calidad y uso de sistemas de información para lograr la satisfacción del cliente.	Elaborar procedimientos de servicios turísticos considerando certificaciones, indicadores de sustentabilidad, normativa y filosofía institucional, para estandarizar la prestación de los servicios	Elaborar un manual de procedimientos de las actividades operativas de una organización de servicios turísticos que contenga: <ul style="list-style-type: none"> - Objetivos - Políticas de operación (considerando certificaciones turísticas, estándares establecidos, indicadores de sustentabilidad, normativa aplicable y filosofía organizacional) - Alcance - Descripción narrativa de las actividades - Flujograma - Responsable de las actividades - Registros - Documentos de referencia - Glosario Elaborar un manual de descripción de puestos de las actividades operativas de una organización de servicios turísticos que contenga:

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

		<p>Perfil del puesto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Datos generales del puesto - Ubicación en organigrama - Condiciones de trabajo - Requisitos del puesto - Conocimientos, habilidades y experiencias - Valores, disciplina y conducta <p>Descripción del puesto</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nombre del puesto - Área de adscripción - A quien reporta - Quienes le reportan - Objetivos - Funciones generales y su frecuencia - Funciones específicas y su frecuencia - Interrelación con otros departamentos - Reportes que genera
--	--	---

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	I. Generalidades de la industria de alimentos y bebidas.					
Propósito esperado	El estudiante será capaz de determinar el origen y evolución de los establecimientos de alimentos y bebidas, así como los diferentes tipos de éstos y reconocer los tecnicismos y terminología básica para un buen entendimiento del funcionamiento del área de servicio.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	4	Horas del Saber Hacer	11	Horas Totales	15

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Antecedentes históricos.	Identificar las generalidades de la industria de alimentos y bebidas.	Determinar la importancia de los establecimientos de alimentos y bebidas en el desarrollo de la actividad turística de la región.	Ejercer organización y disciplina en la adquisición de conocimientos para comprender la importancia de los servicios de alimentos y bebidas en el sector turístico.
	Describir los antecedentes históricos que contribuyeron a la evolución y surgimiento de la industria del servicio de alimentos y bebidas en el mundo y en México.	Determinar la importancia de los antecedentes históricos que contribuyeron a la evolución y surgimiento de la industria del servicio de alimentos y bebidas en México y en el mundo.	Mostrar ética en las investigaciones desarrolladas para aplicarla en su formación académica y su entorno.
Tipos de establecimientos de Alimentos y Bebidas.	Explicar los tipos de establecimientos de alimentos y bebidas y su clasificación de cada uno de ellas: -Restaurantes (temáticos, comida rápida, gourmet, de autor, otros). -Bares y Cafeterías. -Restauración social.	Proponer establecimientos de alimentos y bebidas al brindar información de servicios turísticos.	Asumir responsabilidad para realizar actividades de manera individual y en equipo de forma proactiva.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	-Ocio. -Alojamientos.		Mostrar asertividad y tolerancia en la comunicación para generar un ambiente constructivo con sus compañeros y otras personas.
Terminología básica.	Distinguir la terminología básica de los establecimientos de alimentos y bebidas.	Determinar la terminología básica de atención al comensal de los establecimientos de alimentos y bebidas	<p>Demostrar proactividad en el desarrollo de productos y servicios turísticos aprovechando los recursos naturales y culturales de su entorno.</p> <p>Demostrar la capacidad de trabajo en equipo en las actividades a desarrollar para el cumplimiento de sus objetivos y tareas.</p>

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	X
Tarea de investigación Aprendizaje colaborativo Aprendizaje basado en el pensamiento.	Pintarrón Proyector Equipo multimedia	Laboratorio / Taller	
		Empresa	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante identifica los diferentes conceptos relacionados con establecimientos de alimentos y bebidas y su clasificación, así como los antecedentes históricos de los establecimientos de alimentos y bebidas, los tipos y su clasificación.	A partir de un portafolio de evidencias integrar: <ul style="list-style-type: none"> - Las características e importancia de los establecimientos de alimentos y bebidas de la región, -La evolución y tendencias de los establecimientos de A&B, - La clasificación de los establecimientos y las características, -Descripción de la infraestructura de los tipos de establecimientos de alimentos y bebidas. 	Lista de verificación Rúbrica

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	II. Preparación del servicio de alimentos y bebidas.					
Propósito esperado	El estudiante identificará el equipo de operación, la aplicación de las técnicas y los tipos de servicio para brindar calidad en el servicio al comensal.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	8	Horas del Saber Hacer	12	Horas Totales	20

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Estructura organizacional de las áreas del restaurante (cocina, comedor y bar)	<p>Explicar la estructura organizacional de los establecimientos de alimentos y bebidas de acuerdo el tipo de servicio y clasificación.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gerencia general. - Subgerencia. - Contabilidad. - Ventas y reservaciones. - Compras y almacén. - Cocina (chef ejecutivo, sous chef, chef pastelero, chef panadero, parrillero, chef de cocina fría, ayudante de cocina, lavaloz). - Comedor (maître, capitán de meseros, sommelier, hostess, meseros, cajero, garroteros, mozos). - Bar (jefe de bar, barman, ayudante, mozos). 	Inventariar establecimientos de alimentos y bebidas de acuerdo con su clasificación y categoría.	<p>Ejercer organización y disciplina en la adquisición de conocimientos para comprender la importancia de los servicios de alimentos y bebidas en el sector turístico.</p> <p>Mostrar ética en las investigaciones desarrolladas para aplicarla en su formación académica y su entorno.</p>

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Mobiliario, equipo y utensilios para el servicio de alimentos y bebidas	Distinguir y clasificar el mobiliario, equipo y utensilios para la prestación del servicio de alimentos y bebidas. - Equipo mayor. - Equipo menor. - Cristalería. - Loza. - Plaqué. - Mantelería.	Seleccionar el mobiliario, equipo y utensilios idóneos para la prestación del servicio en un establecimiento de alimentos y bebidas, de acuerdo con el tipo y tamaño del mismo.	Asumir responsabilidad para realizar actividades de manera individual y en equipo de forma proactiva. Mostrar asertividad y tolerancia en la comunicación para generar un ambiente constructivo con sus compañeros y otras personas.
	Identificar los momentos y tipos de servicio al comensal Momentos: - Desayuno - Comida - Cena Tipos: - Americano - Francés - Inglés - Ruso - Bufet - A la carta - Gourmet - Coctel - Room service - Servicio con tecnología (Sistematización, robótica, IA)	Proponer tipos de servicio a comensales acorde a los requerimientos del evento.	Demostrar proactividad en el desarrollo de productos y servicios turísticos aprovechando los recursos naturales y culturales de su entorno.
	Identificar los tipos de montaje para servicios de alimentos y bebidas: Eventos ejecutivos: - Herradura - Elle	Diseñar la logística de cada uno de los eventos y sus formas de presentaciones para desarrollarlos en el momento requerido.	Demostrar la capacidad de trabajo en equipo en las actividades a desarrollar para el cumplimiento de sus objetivos y tareas.

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<ul style="list-style-type: none"> - Peine - Espiga - Auditorio Sociales: <ul style="list-style-type: none"> - Cena-baile - Coctel - Banquete - Imperial 		
	Identificar los tipos de presentación del uso de los equipos adecuados y recursos utilizados como las servilletas, manteles, cubre sillas y bambalinas para los montajes.	Demostrar los tipos de presentación del uso de los equipos adecuados y de los recursos utilizados para los montajes (las servilletas, manteles, cubre sillas y bambalinas para los montajes).	
Mise en place de los servicios de alimentos y bebidas	Identificar cómo organizar los ingredientes, utensilios y equipo de manera eficiente para facilitar el proceso de cocina.	Determinar la organización y el uso de los ingredientes, utensilios y equipo de manera eficiente para facilitar el proceso de cocina.	
	Describir el tiempo necesario para la preparación de los ingredientes y la ejecución de la receta.	Demostrar la ejecución de los procesos, los tiempos y la preparación de la receta del menú del establecimiento de alimentos y bebidas.	
	Distinguir las técnicas básicas de cortes, manipulación y preparación de alimentos, las normas básicas de higiene y seguridad alimentaria para garantizar la inocuidad de los alimentos durante la preparación.	Demostrar las técnicas básicas de cortes, manipulación y preparación de alimentos, normas básicas de higiene y seguridad alimentaria que garantice la inocuidad alimentaria durante la preparación del menú.	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Tarea de investigación Prácticas de laboratorio Aprendizajes colaborativos	Pintarrón Proyector Equipo multimedia	Laboratorio / Taller	X
		Empresa	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante identifica la estructura organizacional, funciones y perfiles, así como la clasificación de los establecimientos de alimentos y bebidas, el tipo de montaje y servicio al comensal, el equipo y mobiliario que se requiere, y las técnicas de la preparación de alimentos con las normas y lineamientos para garantizar la inocuidad de los alimentos.	A partir de un portafolio de evidencias el alumno debe comprender la estructura organizacional, funciones y perfiles de los establecimientos de alimentos y bebidas, el tipo de equipo y mobiliario, que utilizan en los establecimientos de Alimentos y bebidas. Y el mise en place necesario para la presentación de los diferentes tipos se servicios de alimentos y bebidas.	Lista de verificación Rúbrica

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

UNIDADES DE APRENDIZAJE

Unidad de Aprendizaje	III. Operación del servicio de alimentos y bebidas.					
Propósito esperado	El estudiante dominará los protocolos del área de salón y la elaboración de diversas bebidas para ofrecer un correcto servicio al cliente teniendo en cuenta altos estándares de calidad.					
Tiempo Asignado	Horas del Saber	16	Horas del Saber Hacer	24	Horas Totales	40

Temas	Saber Dimensión Conceptual	Saber Hacer Dimensión Actuacional	Ser y Convivir Dimensión Socioafectiva
Reglamentos, etiqueta y protocolo del servicio,	Identificar la importancia, actividades y funciones complementarias a la apertura del servicio de establecimiento de alimentos y bebidas	Demostrar la importancia de las actividades y funciones complementarias a la apertura del servicio de establecimiento de alimentos y bebidas	Ejercer organización y disciplina en la adquisición de conocimientos para comprender la importancia de los servicios de alimentos y bebidas en el sector turístico. Mostrar ética en las investigaciones desarrolladas para aplicarla en su formación académica y su entorno.
	Identificar las características de los diferentes tipos de comensales	Determinar las características de los diferentes tipos de comensales	
	Identificar el proceso de servicio al cliente como: -Reservación -Recepción. -Asignación de mesa. - Venta al comensal -Presentación de cartas -Toma de orden: atención al comensal -Entrega de alimentos y bebidas. - Cuenta y facturación -Retiro loza y cristalería vacía -Despedida del comensal.	Demostrar los procesos de servicio al cliente como: -Reservación -Recepción. -Asignación de mesa. - Venta al comensal -Presentación de cartas -Toma de orden: atención al comensal -Entrega de alimentos y bebidas. - Cuenta y facturación -Retiro loza y cristalería vacía	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	-Servicio post venta	-Despedida del comensal. -Servicio post venta	Asumir responsabilidad para realizar actividades de manera individual y en equipo de forma proactiva. Mostrar asertividad y tolerancia en la comunicación para generar un ambiente constructivo con sus compañeros y otras personas.
	Identificar las características y uso de software para la operación de servicios de alimentos y bebidas.	Demostrar el uso del software para el servicio de servicios de alimentos y bebidas.	
	Describir los conceptos de queja y sugerencias, las críticas constructivas y destructivas, identificando las áreas de oportunidad frente a un comensal insatisfecho: - Quejas de alimentos y bebidas - Fallas en las instalaciones - Actitud del personal	Evaluar las quejas y sugerencias, las críticas constructivas y destructivas, identificando las áreas de oportunidad frente a un comensal insatisfecho: - Quejas de alimentos y bebidas - Fallas en las instalaciones - Actitud del personal	
Elaboración de bebidas tradicionales, alcohólicas y no alcohólicas	Identificar los antecedentes y características de las etapas en la historia de la coctelería.	Determinar la importancia de los antecedentes y las características de las etapas en la historia de la coctelería.	Demostrar proactividad en el desarrollo de productos y servicios turísticos aprovechando los recursos naturales y culturales de su entorno. Demostrar la capacidad de trabajo en equipo en las
	Definir los conceptos y términos de coctelería e identificar el mobiliario y equipo que requiere el área.	Determinar los conceptos y términos de coctelería e identificar y seleccionar el mobiliario y equipo que requiere el área.	
	Identificar los servicios de bebidas como factor cultural y como oferta gastronómica.	Demostrar los servicios de bebidas como factor cultural y como oferta gastronómica.	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>Identificar las clasificaciones de los cócteles según sus propiedades: aperitivos, refrescantes, nutritivos, digestivos, terapéuticos, cortos, medianos y largos.</p> <p>Identificar los mezcladores utilizados en tragos largos: jugos, gaseosas, y derivados lácteos.</p>	<p>Seleccionar los diferentes tipos de cócteles según sus propiedades: aperitivos, refrescantes, nutritivos, digestivos, terapéuticos, cortos, medianos y largos.</p> <p>Los mezcladores utilizados en tragos largos: jugos, gaseosas, y derivados lácteos.</p>	<p>actividades a desarrollar para el cumplimiento de sus objetivos y tareas.</p>
	<p>Identificar bebidas fermentadas y destiladas (vino, cerveza, tequila, mezcal, whisky, ron, vodka, ginebra, brandy, otras bebidas locales).</p> <p>Identificar aderezos, cremas, jarabes y salsas utilizadas en cócteles.</p>	<p>Demostrar la clasificación de las bebidas fermentadas y destiladas (vino, cerveza, tequila, mezcal, whisky, ron, vodka, ginebra, brandy, otras bebidas locales).</p> <p>Los aderezos, cremas, jarabes y salsas utilizadas en cócteles.</p>	
	<p>Explicar los métodos de preparación de bebidas sin alcohol: cócteles, y bebidas de acompañamiento.</p>	<p>Proponer cócteles y bebidas alcohólicas y no alcohólicas, para complementar la oferta de servicios de alimentos y bebidas.</p>	
Servicio de Vino	<p>Identificar los conceptos de enología, vinicultura, viticultura, región vinícola, terroir, enólogo y sommelier.</p>	<p>Documentar las diferencias de los conceptos de enología, vinicultura, viticultura, región vinícola, terroir, enólogo y sommelier.</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>Identificar los tipos de vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blanco. - Tinto. - Rosado. - Espumoso. - Generosos. - De postre. 	<p>Demostrar los diferentes tipos de vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Blanco. - Tinto. - Rosado. - Espumoso. - Generosos. - De postre. 	
	<p>Identificar los componentes de una etiqueta de vinos</p>	<p>Demostrar los procesos de vinificación de los tipos de vinos: blancos, tintos, rosados, espumosos, generosos y de postre.</p>	
	<p>Identificar las etapas y características de la cata de vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fase visual. -Fase olfativa. -Fase gustativa. 	<p>Demostrar los componentes de una etiqueta de vinos</p>	
	<p>Identificar la ficha técnica de la cata de vinos.</p>	<p>Demostrar las etapas y características de la cata de vino:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Fase visual. -Fase olfativa. -Fase gustativa. 	
	<p>Describir el análisis sensorial de los vinos.</p>	<p>Demostrar la ficha técnica de la cata de vinos.</p>	

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

	<p>Describir el servicio de vino y sus características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipo. - Temperaturas. - Descorche. - Servicio en copa. - Decantación. - Traslase. 	<p>Demostrar el análisis sensorial de los vinos.</p>	
	<p>Identificar el concepto de maridaje.</p>	<p>Documentar el servicio de vino y sus características:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Equipo. - Temperaturas. - Descorche. - Servicio en copa. - Decantación. - Traslase. 	

Proceso Enseñanza-Aprendizaje			
Métodos y técnicas de enseñanza	Medios y materiales didácticos	Espacio Formativo	
		Aula	
Aprendizajes colaborativos Análisis de casos Simulación	Pintarrón/plumones Equipo y sistema multimedia Material audiovisual	Laboratorio / Taller	
		Empresa	X

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Proceso de Evaluación		
Resultado de Aprendizaje	Evidencia de Aprendizaje	Instrumentos de evaluación
El estudiante identifica las actividades y funciones complementarias a la apertura del servicio de establecimiento de alimentos y bebidas, conceptos de queja, sugerencias, y áreas de oportunidad para atender a un cliente insatisfecho, así como el mobiliario y equipo que se requiere para los diferentes tipos de servicio, el concepto de coctelería, los tipos de bebidas fermentadas y destiladas, así como los métodos de bebidas con y sin alcohol.	A partir de un caso dado práctico elabora un reporte que contenga los conceptos relacionados con la coctelería, destilados y fermentados, tipos de establecimientos de alimentos y bebidas, sus bebidas tradicionales y en tendencia, alcohólicas y no alcohólicas que ofertan en la región.	Rúbrica Proyectos grupales y/o individuales

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Perfil idóneo del docente		
Formación académica	Formación Pedagógica	Experiencia Profesional
Licenciatura en Turismo o Gastronomía Conocimientos en Alimentos y Bebidas.	Manejo de herramientas didácticas para enseñanza-aprendizaje. Herramientas de evaluación, Técnicas de manejo de grupos.	Dos años de experiencia docente Dos años de experiencia laboral en empresas de alimentos y bebidas.

Referencias bibliográficas					
Autor	Año	Título del documento	Lugar de publicación	Editorial	ISBN
Hause, A., Labensky, S., Martel, P.	2018	On Cooking.	USA	Pearson	9780134441900
De la Torre, F.	2012	Administración Hotelera 2. Alimentos Y Bebidas 3a Edición	México	Trillas	9789682473708
Motto, L.M., Fernández, M.A.	2021	Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	México	Paraninfo	9788428344807
De Bonis, G.	2023	Administración de negocios gastronómicos	Argentina	Ugerman	9789879468937
Gallego, J.F.	2002	Gestión de alimentos y bebidas para Hoteles, Bares y Restaurantes	España	Paraninfo	9788428328050
Toyos, I.	2020	El gran libro del Bartender	España	Lexus	9789962047247
Durón,C.	2020	Ingeniería Del Menú, 3ª Ed.	México	Trillas	9786071740571

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

Referencias digitales			
Autor	Fecha de recuperación	Título del documento	Vínculo
Chamorro, N.	2016	Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=lang_es&id=84i6DAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=alimentos+y+bebidas+servicio&ots=2CQqNUfmXo&sig=N1qp56SI__B3LGrswlAALAPb2p0#v=onepage&q=alimentos%20y%20bebidas%20servicio&f=false
Guerrero, R.	2019	Técnicas elementales del servicio	https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=lang_es&id=2H2GDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=alimentos+y+bebidas+servicio&ots=CevP_xpJMJ&sig=0vbGxM793nTD7tvPazDyFgSTLxM#v=onepage&q=alimentos%20y%20bebidas%20servicio&f=false
Artacho, M.A.	2017	Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=lang_es&id=AVlpEAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PT5&dq=alimentos+y+bebidas+servicio&ots=ZLRA4tFYAD&sig=l2-W3u0hBnlglafsnpNjJl6mOq8#v=onepage&q=alimentos%20y%20bebidas%20servicio&f=false
Zambrana, J.	2015	Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas	https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=lang_es&id=wGVWDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA9&dq=alimentos+y+bebidas+servicio&ots=aa8AA4OxnG&sig=GNuq5yULbB55PPCFxLw

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	

			LIFaiNDc#v=onepage&q=alimentos%20y%20bebidas%20servicio&f=false
Urda, E.	2016	Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante	https://books.google.com.mx/books?hl=es&lr=lang_es&id=6dX_CwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PP1&dq=alimentos+y+bebidas+servicio&ots=o-R-TOIUmW&sig=9ky-DUaA-ksqY8bBgPbRzVd2ZQ4#v=onepage&q=alimentos%20y%20bebidas%20servicio&f=false

ELABORÓ:	DGUTYP	REVISÓ:	DGUTYP	F-DA-01-PA-LIC-45.1
APROBÓ:	DGUTYP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE DE 2024	