



INSTITUTO
POLITÉCNICO NACIONAL
SECRETARÍA ACADÉMICA
DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN MEDIA SUPERIOR
CENTRO DE ESTUDIOS CIENTÍFICOS Y TECNOLÓGICOS No. 13
"RICARDO FLORES MAGÓN"

GUÍA

**de estudio para
presentar ETS de la
UNIDAD DE APRENDIZAJE
OPERACIÓN DE
ESTABLECIMIENTOS DE
ALIMENTOS Y BEBIDAS
Semestre 2026-2
TURNO: VESPERTINO**

Integrantes de la academia: Profr. Andrea Jiménez López – VESPERTINO
Profr. Erika Michel Ballesteros Manzanero

Fecha de elaboración: 14/abril/26.



FORMATO DE LA GUÍA DE ESTUDIO

Área: TECNOLÓGICA	Nombre de la Unidad de Aprendizaje: OPERACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Nivel/semestre: 5º
-----------------------------	---	-------------------------------------

Instrucciones generales de la guía:

La presente Guía NO debe entregarse, por lo tanto, no se debe entregar a nadie.

Es una guía de la forma de abordar los temas expuestos en clase que condujeron al caso práctico que se realizó.

Presentación:

La presente guía busca desarrollar el conocimiento de los alumnos en la Unidad de Aprendizaje Operación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas a través de las Unidades Programáticas

Objetivos

1. Facilitar al alumno con este conocimiento para que presente adecuadamente el examen PRÁCTICO.
2. Instrumentar a través del desarrollo de diversos reactivos de los diferentes temas de la Unidad de Aprendizaje denominada Operación de Establecimientos de Alimentos y Bebidas, para poder presentar su Examen a Título de Suficiencia.

Justificación

Se genera el siguiente material como apoyo de estudio hacia los alumnos que lo requieran, así como estandarizar los contenidos programáticos por parte del cuerpo docente.



Estructura y contenidos

Unidad 1. Organización de un Establecimiento de Alimentos y bebidas

Unidad 2. Servicios y Atención de Alimentos

Unidad 3. Servicio y Atención de Bebidas

Evaluación

- EXAMEN PRÁCTICO: 50%
- CERTIFICACIONES: 50%

Materiales para la elaboración de la guía

1. Apuntes.
2. Prácticas de la Unidad de Aprendizaje.
3. Internet.
4. Certificaciones

Actividades de estudio

- Guía de Estudio.
- Realizar las Certificaciones.
- Manejo efectivo del tiempo.

INFORMACIÓN ADICIONAL

TEMAS A ESTUDIAR

UNIDA 1 Organización de un Establecimiento de Alimentos y bebidas

CERTIFICACIONES

Tipología de los establecimientos de Alimentos y Bebidas.

- a) Restauración Hotelera.
- b) Restauración Extra-Hotelera
 - Restauración Pública o Comercial.
 - Restauración Colectiva o Institucional.

Tipos de sistemas de organización en los establecimientos de alimentos y bebidas.

- Independientes.
- Cadena.
- Franquicias.



Estructura Operativa Organigrama.

Descripción de puestos, plantilla de trabajo y responsabilidades.

Menús y Cartas

Características, tipos y secciones Costeo de Alimentos y Bebidas Receta estándar

TEMAS A ESTUDIAR

UNIDA 2 Servicios y Atención de Alimentos

CERTIFICACIONES

Mobiliario y equipo para salón comedor.

- Mobiliario y equipo mayor y menor.

Mobiliario y equipo para barra o bar.

- Utensilios, medidores y dosificadores, mezcladores y agitadores, vasos, tarros y copas,

Insumos generales.

Hielo, zumos, refrescos y aguas, azúcares, jarabes, adornos.

Técnicas básicas de Mise en place.

Determinación de aforos, secciones, estaciones y estaciones de apoyo o servicio.

Montajes de salón y formaciones. Comandas, bitácoras.

Secuencias de Servicio.

Tipos de Servicio y Atención al Cliente.

- Servicio americano 2
- Servicio inglés. 3
- Servicio francés. 4
- Servicio ruso o guerdón. 5

Montajes de mesa (mantelería, plaque, loza, cristalería, adornos y accesorios). Técnicas de transportación de Alimentos y Bebidas al cliente.
(charolas, brazos, manos y carros de servicio).

TEMAS A ESTUDIAR

UNIDA 3 Servicio y Atención de Bebidas

CERTIFICACIONES

Bebidas analcohólicas y su clasificación. 6 Cafés.

Tés (verde, negro, blanco, rojo).

Jugos, Zumos, Batidos, Licuados, Smoothies y Frappés.

Bebidas alcohólicas y su clasificación.

Destilados (brandy, ron, whisky, vodka, ginebra). Aguardientes (tequila, mezcal).

Licores y Cremas.

Fermentados (vinos, sangrías y cervezas).

Ingredientes, origen, propiedades y método de elaboración.

Preparación de bebidas analcohólicas:

Cafés.

Tés (verde, negro, blanco, rojo).

Jugos, Zumos, Batidos, Licuados, Smoothies y Frappés.

Colores, sabores y texturas

Preparación, presentación y servicio de bebidas.

Servicio a la mesa.



Preparación de coctelería tradicional con base:

Ron 11, brandy, whisky, tequila 9, ginebra 8, vodka 10, mezcal 9, vinos 12 y aperitivos.

Colores, sabores y texturas

Preparación, presentación y servicio de bebidas. Servicio a la mesa.

1ER PARCIAL

CERTIFICACIÓN "MESERO"

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/56>

2º PARCIAL

CERTIFICACIÓN "BARTENDER"

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/32>

3ER PARCIAL

CERTIFICACIÓN "BARISTA"

<https://capacitateparaempleo.org/cursos/view/201>

Entregar de TODAS las certificaciones el diploma de terminadas en archivo PDF y subirlo al classroom, con

clave: **rdi4pvws**