



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

PLAN Y PROGRAMAS DE ESTUDIO BGE 2018



Secretaría
de Educación



TURISMO

SEXTO SEMESTRE

Grupos y Convenciones



ÍNDICE

DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN	4
DIRECCIONES QUE PARTICIPAN	5
DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE SEXTO SEMESTRE	6
PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA	7
LAS 4A PARA GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018	9
ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO	10
DATOS GENERALES SEXTO SEMESTRE	12
IMPACTO DEL PROGRAMA DE GRUPOS Y CONVENCIONES Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS	13
IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE GRUPOS Y CONVENCIONES	15
BLOQUE I. SERVICIO DE HOSPEDAJE	16
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	17
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS	17
EVALUACIÓN DEL BLOQUE I	21
BLOQUE II. SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	24
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	26
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS	26
EVALUACIÓN DEL BLOQUE II	32
BLOQUE III. CONGRESOS, GRUPOS Y CONVENCIONES	36
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE.....	38
ORIENTACIONES O SUGERENCIAS	38
EVALUACIÓN DEL BLOQUE III.....	42
INSTRUMENTOS DE VALORACIÓN	47
REFERENCIAS	49
REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS	49
ANEXOS	51



DIRECTORIO INSTITUCIONAL DE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN

MIGUEL BARBOSA HUERTA
GOBERNADOR CONSTITUCIONAL DEL ESTADO DE PUEBLA

MELITÓN LOZANO PÉREZ
SECRETARIO DE EDUCACIÓN DEL ESTADO

MARÍA DEL CORAL MORALES ESPINOSA
SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA

AMÉRICA ROSAS TAPIA
SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN SUPERIOR

MARÍA CECILIA SÁNCHEZ BRINGAS
TITULAR DE LA UNIDAD DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

DEISY NOHEMÍ ANDÉRICA OCHOA
DIRECTORA GENERAL DE PROMOCIÓN AL DERECHO EDUCATIVO

IX-CHEL HERNÁNDEZ MARTÍNEZ
DIRECTOR GENERAL DE PLANEACIÓN Y DEL SISTEMA PARA LA CARRERA DE LAS MAESTRAS Y DE LOS MAESTROS



DIRECCIONES QUE PARTICIPAN

DIRECCIÓN ACADÉMICA DE LA SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN OBLIGATORIA

MARIBEL FILIGRANA LÓPEZ

DIRECCIÓN DE APOYO TÉCNICO PEDAGÓGICO, ASESORÍA A LA ESCUELA Y FORMACIÓN CONTINUA

DIRECCIÓN DE BACHILLERATOS ESTATALES Y PREPARATORIA ABIERTA

ANDRÉS GUTIÉRREZ MENDOZA

DIRECCIÓN DE CENTROS ESCOLARES

JOSÉ ANTONIO ZAMORA VELÁZQUEZ

DIRECCIÓN DE ESCUELAS PARTICULARES



DIRECTORIO DE DISEÑADORES CURRICULARES DE SEXTO SEMESTRE

COORDINACIÓN

ALFREDO MORALES BÁEZ

DINORA EDITH CRUZ TORAL

MARÍA CRISTINA HERNÁNDEZ RAMOS

MARÍA DEL PILAR GUZMÁN TENORIO

MARIANA PAOLA ESTÉVEZ BARBA

MIRIAM PATRICIA MALDONADO BENÍTEZ

VÍCTOR HUGO ESCAMILLA MIRANDA

DISEÑADORES DE LA DISCIPLINA DE GRUPOS Y CONVENCIONES

FABIOLA PÉREZ JIMÉNEZ

MARÍA TERESA CABRERA ESCÁRCEGA

REVISIÓN METODOLÓGICA Y DE ESTILO

MERCEDES HERNÁNDEZ VÁZQUEZ

PRINCIPIOS DE LA NUEVA ESCUELA MEXICANA

La Nueva Escuela Mexicana (NEM) tiene como centro la formación integral de niñas, niños, adolescentes y jóvenes, y su objetivo es promover el aprendizaje de excelencia, inclusivo, intercultural y equitativo a lo largo del trayecto de su formación. Esta garantiza el derecho a la educación llevando a cabo cuatro condiciones necesarias: asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad. Es por ello que los planes y programas de estudio retoman desde su planteamiento cada uno de los principios en que se fundamenta y con base en las orientaciones de la NEM, se adecuan los contenidos y se plantean las actividades en el aula para alcanzar la premisa de aprender a aprender para la vida.

Los elementos de los Programas de Estudio se han vinculado con estos principios, los cuales son perceptibles desde el enfoque del aprendizaje situado a partir de la implementación de diversas estrategias de aprendizaje que buscan ajustarse a los diferentes contextos de cada región del Estado; lo anterior ayuda al estudiantado en el desarrollo de competencias genéricas, disciplinares, profesionales, habilidades socioemocionales y proyecto de vida, para lograr el perfil de egreso del Nivel Medio Superior.

Fomento de la identidad con México. La NEM fomenta el amor a la Patria, el aprecio por su cultura, el conocimiento de su historia y el compromiso con los valores plasmados en la Constitución Política.

Responsabilidad ciudadana. Implica la aceptación de derechos y deberes, personales y comunes.

La honestidad. Es el comportamiento fundamental para el cumplimiento de la responsabilidad social, permite que la sociedad se desarrolle con base en la confianza y en el sustento de la verdad de todas las acciones para lograr una sana relación entre los ciudadanos.

Participación en la transformación de la sociedad. En la NEM la superación de uno mismo es base de la transformación de la sociedad.

Respeto de la dignidad humana. Contribuye al desarrollo integral del individuo, para que ejerza plena y responsablemente sus capacidades.

Promoción de la interculturalidad. La NEM fomenta la comprensión y el aprecio por la diversidad cultural y lingüística, así como el diálogo y el intercambio intercultural sobre una base de equidad y respeto mutuo.



Promoción de la cultura de la paz. La NEM forma a los educandos en una cultura de paz que favorece el diálogo constructivo, la solidaridad y la búsqueda de acuerdos que permitan la solución no violenta de conflictos y la convivencia en un marco de respeto a las diferencias.

Respeto por la naturaleza y cuidado del medio ambiente. Una sólida conciencia ambiental que favorece la protección y conservación del entorno, la prevención del cambio climático y el desarrollo sostenible.

LAS 4A PARA GARANTIZAR EL DERECHO A LA EDUCACIÓN Y FORMAR CIUDADANÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN EN EL ESTADO DE PUEBLA, UNA MIRADA DESDE EL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIOS DEL BACHILLERATO GENERAL ESTATAL 2018

El fin de la Educación en el Estado de Puebla es formar ciudadanía para la transformación; que se traduce en formar a las y los estudiantes para que a lo largo de su vida sean capaces de ser buenos ciudadanos, conscientes de ejercer sus derechos respetando tanto los valores y normas que la democracia adopta para hacerlos efectivos, como los derechos del resto de sus conciudadanos. Esta noción tiene que ver en palabras de Maturana, F. (2014), con llegar a ser un humano responsable, social y ecológicamente consciente, que se respeta así mismo y una persona técnicamente competente y socialmente responsable.

Desde la Secretaría de Educación del Estado de Puebla se pretende formar a sujetos crítico-éticos, solidarios frente al sufrimiento; personas que cambien el mundo desde los entornos más cercanos. ¡Las grandes causas desde casa!

Para concretar los principios pedagógicos de la Nueva Escuela Mexicana y las finalidades educativas en el Estado de Puebla, el Bachillerato General Estatal, a través de sus programas de estudio, promueve las 4A para garantizar el Derecho a la Educación, a través de sus dimensiones (asequibilidad, accesibilidad, aceptabilidad y adaptabilidad).

ASEQUIBILIDAD	ACCESIBILIDAD	ADAPTABILIDAD	ACEPTABILIDAD
Garantizar una educación para todos, gratuita y de calidad, donde la cobertura sea posible para cualquier persona involucrada en el proceso educativo; entendiendo a este último como la suma, no solo infraestructura escolar, sino de planes y programas de estudio, materiales didácticos alternativos, herramientas como las TAC'S o cualquier elemento retomado del contexto que permitan abordar y/o reforzar un conocimiento, sin depender de un libro de texto.	Los contenidos de los planes y programas de estudio se enfocan en promover una educación inclusiva, sin distinción de género, etnia, idioma, diversidad funcional, condición social o económica.	Las situaciones de aprendizaje que se presentan en los programas de estudio, deben ser consideradas como una guía y no como la única vía de enseñanza, es menester que el docente diseñe las propias a partir de su contexto inmediato, atendiendo a las necesidades de cada estudiante y dando prioridad a aquellos más vulnerables.	Lograr una educación que sea compatible con los intereses y cualidades de las y los estudiantes, donde sean considerados en la construcción del ambiente escolar, participando libremente en los procesos formativos, desarrollando al mismo tiempo sus Habilidades Socioemocionales.

ENFOQUE DEL PLAN Y PROGRAMA DE ESTUDIO

La metodología de Aprendizaje Situado de los planes y programas de estudio de Bachillerato General Estatal es una oportunidad para las y los docentes, estudiantes y la innovación en la enseñanza, al promover la toma de decisiones, incentivar el trabajo en equipo, la resolución de problemas y vinculación con el contexto real.

Díaz Barriga, F. (2006) afirma que el Aprendizaje Situado es un Método que consiste en proporcionar al estudiante una serie de casos que representen situaciones problemáticas diversas de la vida real para que se analicen, estudien y los resuelvan. La práctica situada se define como la práctica de cualquier habilidad o competencia que se procura adquirir, en un contexto situado, auténtico y real, y en donde se despliega la interacción con otros participantes.

En este sentido se promueve que “los docentes de la EMS sean mediadores entre los saberes y los estudiantes, el mundo social y escolar, las Habilidades Socioemocionales y el proyecto de vida de los jóvenes. En el Currículo de la EMS, los principios pedagógicos alineados con el Modelo Educativo Nacional vigente, que guían la tarea de los docentes y orientan sus actividades escolares dentro y fuera de las aulas, para favorecer el logro de aprendizajes profundos y el desarrollo de competencias en sus estudiantes” son:

Tener en cuenta los saberes previos del estudiante

- El docente reconoce que el estudiante no llega al aula “en blanco” y que para aprender requiere “conectar” los nuevos aprendizajes con lo que ya sabe, adquirido a través de su experiencia.
- Las actividades de enseñanza–aprendizaje aprovechan nuevas formas de aprender para involucrar a los estudiantes en el proceso de aprendizaje, descubriendo y dominando el conocimiento existente y luego creando y utilizando nuevos conocimientos.

Mostrar interés por los intereses de sus estudiantes

- Es fundamental que el docente establezca una relación cercana con el estudiante, a partir de sus intereses y sus circunstancias particulares. Esta cercanía le permitirá planear mejor la enseñanza y buscar contextualizaciones que los inviten a involucrarse más en su aprendizaje.

Diseñar situaciones didácticas que propicien el aprendizaje situado

- El docente busca que el estudiante aprenda en circunstancias que lo acerquen a la realidad, simulando distintas maneras de aprendizaje que se originan en la vida cotidiana, en el contexto en el que él está inmerso, en el marco de su propia cultura.
- Además, esta flexibilidad, contextualización curricular y estructuración de conocimientos situados, dan cabida a la diversidad de conocimientos, intereses y habilidades de los estudiantes.
- El reto pedagógico reside en hacer de la escuela un lugar social de conocimiento, donde los alumnos se enfrenten a circunstancias “auténticas”.

Promover la relación interdisciplinaria

- La enseñanza promueve la relación entre disciplinas, áreas del conocimiento y asignaturas.
- La información que hoy se tiene sobre cómo se crea el conocimiento, a partir de "piezas" básicas de aprendizajes que se organizan de cierta manera, permite trabajar para crear estructuras de conocimiento que se transfieren a campos disciplinarios y situaciones nuevas.

Reconocer la diversidad en el aula como fuente de riqueza para el aprendizaje y la enseñanza

- Las y los docentes han de fundar su práctica en la equidad mediante el reconocimiento y aprecio a la diversidad individual, cultural y social como características intrínsecas y positivas del proceso de aprendizaje en el aula.
- También deben identificar y transformar sus propios prejuicios con ánimo de impulsar el aprendizaje de todos sus estudiantes, estableciendo metas de aprendizaje retadoras para cada uno.

Superar la visión de la disciplina como un mero cumplimiento de normas

- La escuela da cabida a la autorregulación cognitiva y moral para promover el desarrollo de conocimientos y la convivencia.
- Las y los docentes y directivos propician un ambiente de aprendizaje seguro, cordial, acogedor, colaborativo y estimulante, en el que cada niño o joven sea valorado, se sienta seguro y libre.



DATOS GENERALES SEXTO SEMESTRE

Componente de formación: **TURISMO**

Sectores productivos prioritarios del CONOCER: **TURISMO**

Campo de formación profesional: **TURISMO**

Capacitación para el trabajo: **TURISMO**

Disciplina: **GRUPOS Y CONVENCIONES**

Semestre: **SEXTO**

Clave Capacitación: **BGETUR6**

Clave Disciplina: **CT-TUR-GCO**

Duración: **3 hr/Sem/Mes (54 horas)**

Créditos: **3 créditos**

Total, de horas: **54**

Opción educativa: **Presencial**

Mínimo de mediación docente **80%**

Modalidad Escolarizada

IMPACTO DEL PROGRAMA DE GRUPOS Y CONVENCIONES Y SUS BLOQUES EN EL PERFIL DE EGRESO EMS

Propósito de la capacitación de Grupos y Convenciones

Que el estudiante valore la importancia del servicio de hospedaje, explique la clasificación, servicios y tipos de operaciones de diversos establecimientos de alimentos y bebidas, así como describa las funciones principales de un congreso, exposición, convención y feria turística para conocer la diversidad de necesidades turísticas en México. En este sentido reconocerá la importancia del sector de hospedaje, alimentos y bebidas que favorecen y dinamizan los intereses y preferencias de los turistas para fortalecer la industria de grupos y convenciones, mediante proyectos de mejora a establecimientos ya existentes en su comunidad.

Ámbitos

Lenguaje y Comunicación.

Se expresa con claridad en español de forma oral y escrita. Identifica las ideas clave en un texto o discurso oral e infiere conclusiones a partir de ellas, obtiene e interpreta información y argumenta con eficacia. Se comunica en inglés con fluidez y naturalidad.

Habilidades digitales.

Utiliza las tecnologías de la información y la comunicación de forma ética y responsable para investigar, resolver problemas, producir materiales y expresar ideas. Aprovecha estas tecnologías para desarrollar ideas e innovaciones.

Convivencia y ciudadanía.

Reconoce que la diversidad tiene lugar en un espacio democrático, con inclusión e igualdad de derechos de todas las personas. Entiende las relaciones entre sucesos locales, nacionales e internacionales, valora y practica la interculturalidad. Reconoce las instituciones y la importancia del estado de derecho.

Habilidades socioemocionales y proyecto de vida.

Es autoconsciente y determinado, cultiva relaciones interpersonales sanas, se autorregula, tiene capacidad de afrontar la adversidad y actuar con efectividad y reconoce la necesidad de solicitar apoyo. Tiene la capacidad de construir un proyecto de vida con metas personales. Fija metas y busca aprovechar al máximo sus opciones y recursos. Toma decisiones que le generen bienestar presente, oportunidades y sabe lidiar con riesgos.

Colaboración y trabajo en equipo.

Trabaja en equipo de manera constructiva y ejerce un liderazgo participativo y responsable, propone alternativas para actuar y solucionar problemas. Asume una actitud constructiva.

Competencias Genéricas

CG8. Participa y colabora de manera efectiva en equipos diversos.

A1 Propone maneras de solucionar un problema o desarrollar un proyecto en equipo, definiendo un curso de acción con pasos específicos.

A2. Aporta puntos de vista con apertura y considera los de otras personas de manera reflexiva. Participa con responsabilidad en la sociedad

CG9. Participa con una conciencia cívica y ética en la vida de su comunidad, región, México y el mundo.

A5. Actúa de manera propositiva frente a fenómenos de la sociedad y se mantiene informado.

CG10. Mantiene una actitud respetuosa hacia la interculturalidad y la diversidad de creencias, valores, ideas y prácticas sociales.

A3. Asume que el respeto de las diferencias es el principio de integración y convivencia en los contextos local, nacional e internacional.

Competencias Profesionales

CPTUR-07. Comercializa servicios y productos turísticos con procedimientos mercadotécnicos, de acuerdo con las normas en la materia y con las demandas del cliente.

Habilidades Socioemocionales

Elige- T: Perseverancia

Dimensiones del Proyecto de Vida

Social: Responsabilidad social
Espiritual: Tiempo libre y ocio

IMPORTANCIA DEL PROGRAMA DE GRUPOS Y CONVENCIONES

El turismo como fenómeno social, cultural y económico ha cobrado actualmente suma importancia al trascender el plano convencional y convertirse en un factor fundamental del desarrollo del país. La disciplina de Grupos y Convenciones corresponden al sexto semestre del Bachillerato General Estatal, es la cuarta Capacitación para el Trabajo de Turismo conformada por tres Bloques de Aprendizaje, mismos que se componen por contenidos específicos y actividades que guiarán al alumno adquirir los saberes propuestos a lo largo del semestre. La disciplina se caracteriza por orientar al estudiante hacia la comprensión del turismo como una actividad laboral y social de primera necesidad. Entre los contenidos relevantes en el programa, se encuentra comprender y valorar las necesidades básicas que deben cubrirse para atender grupos del segmento de convenciones, tales como los servicios de alimentos y bebidas. Debido a que el mercado turístico cada vez está más segmentado, existe una gran diversificación tanto a la hora de hacer turismo como a la hora de elegir los servicios complementarios que enriquecen la visita en el destino elegido. Estos cursos intentan brindar a los estudiantes la experiencia turística desde el reconocimiento de los componentes físicos de la infraestructura del destino elegido, hasta la programación de una convención con actividades complementarias y servicios básicos requeridos.

Bloque I. Servicio de Hospedaje

Que el estudiante valore la importancia del servicio de hospedaje en función de las actividades, alimentos y servicios que satisfacen las necesidades de sus clientes, propiciando el fomento de los servicios de turismo en su región en su variedad de: básicos, adicionales y/o All inclusive (todo incluido) y coadyuvar a la industria hotelera.

Bloque II. Servicios de Alimentos y Bebidas

Que el estudiante explique la clasificación, servicios y tipos de operaciones de diversos establecimientos de alimentos y bebidas, resaltando la importancia de este sector en el desarrollo turístico y la economía local y nacional.

Bloque III. Congresos y Convenciones

Al término del Bloque III se propicia que el estudiante concluya las funciones principales de un congreso, exposición, convención y feria turística a nivel nacional e internacional mediante la organización de una feria turística escolar para favorecer y dinamizar los intereses y preferencias de jóvenes en su comunidad escolar.



Bloque I. Servicio de hospedaje

Propósito del Bloque

Que el estudiante explique el servicio de hospedaje en función de los servicios ofertados, para conocer el comportamiento, los gustos y las necesidades de sus clientes, a través del diseño de material publicitario promocionando los hoteles de su región.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
1. Concepto de hotel. 2. Servicios de un Hotel All Inclusive. 3. Servicios hoteleros a) Servicios hoteleros básicos y adicionales. b) Servicios gratuitos y de pago en el hotel. 4. Servicios de alimentos. a) Tipos de desayunos.	<p>Define el concepto de hotel para describir los elementos que lo conforman a través de la promoción de la industria hotelera de su región.</p> <p>Categoriza los diferentes servicios ofrecidos en un Hotel All Inclusive, para fortalecer el turismo y la industria hotelera de su región, a través de la promoción hotelera de su comunidad.</p> <p>Explica los servicios básicos, adicionales, gratuitos y de pago con los que cuenta un hotel, para un crecimiento económico y social en su región que permitan fortalecer la industria hotelera en su región.</p> <p>Clasifica los distintos tipos de alimentos y bebidas que ofrece la industria hotelera, para coadyuvar la calidad de la oferta hotelera, a través de la promoción de la industria hotelera de su región.</p>	<p>Diseñe material publicitario que promocione un paquete All inclusive de un hotel de su región ofertando los servicios hoteleros con los que cuenta.</p> <p>El material debe incluir:</p> <ul style="list-style-type: none">• Servicios básicos y adicionales que ofrece el hotel.• Servicios gratuitos y de pago que ofrece el hotel.• Tipos de desayunos que ofrece el hotel. <p>Presente a la comunidad estudiantil, argumente y justifique su evidencia.</p>



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

ORIENTACIONES O SUGERENCIAS

Concepto de Hotel

1. En lluvia de ideas, liste las características de un "hotel", posteriormente, escriba en su cuaderno una definición propia.

Defina en su libreta el término "hotel" ordenando las siguientes palabras:

Habitaciones	Servicios	Proveer	Mínimo
Establecimiento	Turista	Se	Han
Alimentación	El	Los	Con
Un	De	Básicamente	10
Para	Instituido	Que	y
Demandados	Por	Alojamiento	Para

Autoevalúe su trabajo mientras lo compara con los compañeros.

Finalmente, indague en fuentes confiables, por lo menos, dos conceptos más de "Hotel", defina uno propio y representelo a través de un collage.

All Inclusive

2. Ordene en el siguiente cuadro de doble entrada la información solicitada después de que identifique en fuentes confiables las distintas actividades y servicios que se ofrecen

1. Guíe al alumnado para ordenar correctamente las palabras que conforman la definición de hotel de acuerdo a la página web de SECTUR, la cual puede consultar en el siguiente vínculo:

Datatur, glosario

<http://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/Glosario.aspx>

A continuación, se presenta la definición de manera correcta: "Establecimiento con un mínimo de 10 habitaciones, que se han instituido para proveer básicamente alojamiento, alimentación y los servicios complementarios demandados por el turista."

Recomiende al estudiante a indagar en fuentes confiables conceptos de "Hotel", puede sugerir la siguiente página:

Glosario de Turismo

<https://www.entornoturistico.com/glosario-de-turismo/?explanatory-dictionary-letter=H>

Se recomienda que los estudiantes compartan su collage y que guíe las conclusiones en plenaria para unificar criterios.

2. Se sugiere que consulte y recomiende fuentes confiables acerca de la información de "Hoteles todo incluido", puede utilizar las siguientes páginas:



a los huéspedes en los *Hoteles All Inclusive*.

SERVICIO	DESCRIPCIÓN
Hospedaje/estadía	
Comida/bebida	
Uso de instalaciones y/o actividades complementarias.	
Parques acuáticos y recreación	
Servicio de Restaurantes y bebidas	
Transporte (hotel-aeropuerto)	
Cuidado de niños y niñeras	
Otros*	

*Gimnasio, lavandería, sala de reuniones, boletos de acceso a atractivos del lugar visitado, evento o actividad extra en el hotel etc.

Finalmente, en binas, elija un hotel de la región y destaque los servicios y actividades que ofrece en la modalidad "All inclusive" mediante un folleto de promoción, explique su contenido en clase.

Servicios Hoteleros

3. En equipo, indague en fuentes confiables de información acerca de los Servicios Hoteleros utilice de guía las siguientes preguntas:

- a. ¿Qué son los servicios hoteleros?
- b. ¿Cuál es la subdivisión de los servicios hoteleros?

Qué es todo incluido

<https://www.travelzoo.com/es/blog/que-es-todo-incluido/>

Impacto en el Desarrollo de Hotel All inclusive

<https://idbinvest.org/es/blog/impacto-en-el-desarrollo/hoteles-todo-incluido-claves-para-el-crecimiento-de-america-latina-y>

Ejemplo de Hotel All inclusive

<http://www.marieldeviaje.com/hoteles/holliday-inn-ixtapa-all-inclusive/>

Oriente al alumnado para complementar los datos del cuadro sugerido, mencione que dichos elementos pueden variar de acuerdo a las necesidades del turista y la ubicación del hotel.

Se recomienda que sugiera los materiales y especificaciones que debe contener el folleto para lograr que el estudiante identifique y justifique el contenido que comparta.

Se sugiere guíe las conclusiones para unificar criterios.

3. Se recomienda que presente al alumnado la información necesaria de los Servicios Hoteleros para posteriormente, guiar la actividad sugerida, se sugiere consulte las siguientes páginas:

Servicios hoteleros



c. Describe los servicios básicos.
d. Describe los servicios adicionales.
Explique el contenido de la información a través de material visual (lámina, cartel, presentación digital), comparta al grupo la información obtenida.

Finalmente, describa mediante una ficha de conclusión, cómo la diversidad de servicios promueve una mejor oferta en el hotel y con ello fortalece el crecimiento económico y social de la región.

<https://wiki.otelms.com/es/post/types-of-hotel-services/>
Servicios básicos y complementarios de un hotel.
<https://www.ceupe.com/blog/servicios-que-presta-un-hotel.html>

Se sugiere organice en equipos para llevar a cabo la actividad.

Servicio de Alimentos

4. En plenaria, defina ¿Qué es el desayuno?, anote sus conclusiones en la libreta.

Indague en fuentes de información confiables los principales desayunos servidos en los hoteles.

Registre en el siguiente cuadro comparativo titulado "Principales desayunos servidos en los hoteles", los diferentes tipos de desayunos.

Principales desayunos servidos en hoteles.					
Definición de desayuno:					
	Continental	Americano	Inglés	Vienés	Buffet
Incluye					

Explique su cuadro comparativo con la clase y complemente con la información de sus compañeros.

4. Se sugiere que oriente la plenaria para la correcta definición de la palabra desayuno.

Puede apoyarse el siguiente vínculo:
Real Academia Española
<https://dle.rae.es/desayuno>

Se recomienda que guíe la búsqueda de información en fuentes confiables, puede sugerir los siguientes vínculos a los estudiantes:

Tipos de desayunos
<https://www.edestinos.com.mx/consejos-para-viajeros/hoteles/estancia-de-hotel/tipos-de-desayunos>
Los tres principales desayunos servidos en hoteles internacionales
<https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/los-tres-principales-desayunos-servidos-en-los-hoteles-internacionales>
Desayuno en el hotel
<https://www.cataloniahotels.com/es/blog/desayuno-en-el-hotel-continental-buffet-americano-ingles/>

Se sugiere que guíe la explicación de los cuadros



<p>Seleccione un hotel de su comunidad, inspeccione los desayunos ofertados en la carta o menú y aplique una mejora a la misma que coadyuve a la promoción y calidad en el servicio.</p> <p>Construya un flyer o volante que ilustre su propuesta, preséntelo al pleno y de ser posible al establecimiento en cuestión.</p>	<p>comparativos de los estudiantes.</p> <p>Se sugiere que defina a los estudiantes las características del flyer o volante a elaborar.</p>
<p>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</p> <p>Diseñe material publicitario visual (infografía, tríptico, cartel, etc.) o digital (video, PowerPoint, Tik Tok, etc.) que promocione un paquete All inclusive de un hotel de su región ofreciendo los servicios hoteleros con los que cuenta.</p> <p>El material debe incluir:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Servicios básicos y adicionales que ofrece el hotel.2. Servicios gratuitos y de pago que ofrece el hotel.3. Tipos de desayunos que ofrece el hotel. <p>Explique e integre argumentos sobre la validez de su trabajo en plenaria.</p>	<p>Se sugiere que organice al grupo en binas para la elaboración del material publicitario.</p> <p>Se recomienda que acompañe al alumnado durante la elaboración del material o para resolver dudas y hacer recomendaciones.</p> <p>Se sugiere que, tome en cuenta los recursos disponibles para la elaboración del material, este puede ser visual (Infografía, tríptico, cartel, etc.) o digital (video, PowerPoint, Tik Tok, etc.).</p> <p>Se sugiere hacer uso de la rúbrica propuesta para valorar este producto (Anexo 1).</p>



EVALUACIÓN DEL BLOQUE I

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	<p>Define el concepto de hotel para describir los elementos que lo conforman a través de la promoción de la industria hotelera de su región.</p> <p>Explica los servicios básicos, adicionales, gratuitos y de pago con los que cuenta un hotel, para un crecimiento económico y social en su región que permitan fortalecer la industria hotelera en su región.</p>	<p>Definición de hotel.</p> <p>Collage de un hotel.</p> <p>Preguntas guía de los servicios hoteleros.</p> <p>Material visual (lámina, cartel o presentación digital) de servicios hoteleros.</p>	<p>Listas de cotejo</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Guía de observación</p> <p>Rúbrica</p>	30 %
HACER	<p>Categoriza los diferentes servicios ofrecidos en un Hotel All Inclusive, para fortalecer el turismo y la industria hotelera de su región, a través de la promoción hotelera de su comunidad.</p> <p>Clasifica los distintos tipos de alimentos y bebidas que ofrece la industria hotelera, para coadyuvar la calidad de la oferta hotelera, a través de la promoción de</p>	<p>Cuadro de doble entrada de servicios de un hotel.</p> <p>Folleto de un hotel All Inclusive.</p> <p>Definición de desayuno.</p> <p>Cuadro comparativo de los principales desayunos.</p> <p>Flyer o volante con propuesta de mejora.</p>	<p>Lista de cotejo</p> <p>Escala estimativa</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Rúbrica</p>	30%



	la industria hotelera de su región.			
SER Y CONVIVIR	Explica los servicios básicos, adicionales, gratuitos y de pago con los que cuenta un hotel, para un crecimiento económico y social en su región que permitan fortalecer la industria hotelera en su región.	Ficha de conclusión de los servicios hoteleros.	Escala estimativa	10%

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos.	<p>Diseñe material publicitario que promocióne un paquete All Inclusive de un hotel de su región ofreciendo los servicios hoteleros con los que cuenta.</p> <p>El material debe incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servicios básicos y adicionales que ofrece el hotel. • Servicios gratuitos y de pago que ofrece el hotel. • Tipos de desayunos 	Individual. Heteroevaluación.	Escala estimativa (Ver Anexo 1)	30%



	que ofrece el hotel. Explique e integre argumentos sobre la validez de su trabajo en plenaria.			
TOTAL				100%



Bloque II. Servicios de alimentos y bebidas

Propósito del Bloque

Que el estudiante explique las características, clasificación, servicios y tipos de operaciones de diversos establecimientos de alimentos y bebidas mediante la mejora de un servicio de alimentos y bebidas existentes en su comunidad a fin de que promueva el desarrollo turístico de su región.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
<ol style="list-style-type: none">1. Cafeterías.2. Restaurantes (comida rápida, asaderos, familiares, etc.).3. Bares, botaneros y centros nocturnos.4. Servicio de catering.	<p>Identifica la importancia del personal adecuado en cafeterías, los elementos idóneos para el buen funcionamiento y posicionamiento en el mercado, como elementos esenciales en este tipo de servicio.</p> <p>Distingue y clasifica los diferentes tipos y categorías de restaurantes, mediante la ejemplificación de un restaurante temático en su región, para destacar la importancia de este tipo de servicio en el desarrollo turístico y económico.</p> <p>Emplea las características físicas, de servicio, de entretenimiento, de ubicación de alimentos y bebidas entre un botanero, un bar y un centro nocturno para identificar las diferencias y similitudes de dichos establecimientos, mediante organizadores gráficos.</p> <p>Explica de manera puntual las características y actividades principales que</p>	<p>Diseñe un proyecto que promueva el desarrollo turístico en su región a través de una propuesta de mejora de un establecimiento de alimentos y bebidas, la propuesta debe incluir:</p> <ol style="list-style-type: none">A. Clasificación de los servicios de alimentos y bebidas ofertados en la industria turística, (Cafeterías, restaurantes, bares, botaneros, centros nocturnos y servicio de catering).B. Propuesta de Mejora de un establecimiento existente en su comunidad, identifica y describe cuáles de los siguientes elementos consideran deben sofisticarse:<ol style="list-style-type: none">a. instalacionesb. publicidad o marketingc. serviciosd. personal



se desarrollan en establecimientos que ofrecen servicio de catering, para conocer los beneficios del servicio a través de textos argumentativos.

e. carta o menú
f. mobiliario y decoración
g. justificación del establecimiento elegido

Presente la información a través de un video, incluya a manera de conclusión la argumentación del impacto social, económico y cultural que genera su propuesta y sirva para promover el desarrollo turístico de su región.



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
<p>Cafeterías</p> <p>1. Indague en fuentes de información confiables qué es una cafetería y las características que posee, identifique los elementos idóneos para su buen funcionamiento y posicionamiento en el mercado.</p> <p>En equipos, ilustre una infografía con los elementos más destacados de la información recopilada.</p> <p>Explique mediante una exposición la importancia de contar con personal adecuado e instalaciones, así como los servicios idóneos para ofrecer el servicio de cafetería.</p>	<p>1. Se sugiere introduzca a los estudiantes a los conceptos de servicio y calidad en los establecimientos de alimentos y bebidas.</p> <p>Se recomienda que proponga fuentes de información confiables para la recopilación de datos como los siguientes recursos.</p> <p>¿Qué es una cafetería? https://merocafe.com.mx/cafeteria/</p> <p>5 características de una cafetería exitosa. https://www.franquiciasdecafe.com.mx/5-caracteristicas-de-una-cafeteria-exitosa/</p> <p>Se recomienda organice los equipos para presentar los materiales obtenidos y unificar criterios y conclusiones.</p>
<p>Restaurante</p> <p>2. Ordene en un organizador gráfico la información de la página, Definición de restaurant, considerando lo siguiente aspectos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) El concepto.b) La cantidad de tenedores.c) Estrellas Michelin.d) Soles. <p>Defina en equipo, el concepto de un restaurante temático para su comunidad, de acuerdo con su contexto, indague de ser necesario fuentes de información confiables. Considere lo siguiente:</p>	<p>2. Se sugiere que introduzca a los estudiantes al tema mencionando la definición y clasificación de los restaurantes para guiar su actividad.</p> <p>Puede utilizar los siguientes enlaces: Definición de restaurant https://www.hosteleria.site/definicion/restaurants/</p> <p>Clasificación de los restaurantes https://eventsite.co/blog/restaurantes/clasificacion-de-los-restaurantes</p>



a) Temática.
 b) Nombre del establecimiento.
 c) Justificación.

Destaque la importancia del servicio de restaurante en el desarrollo turístico y económico de su región mediante material visual impreso o digital al pleno. Concluya y anote de manera personal en una ficha de conclusiones.

Los mejores restaurantes temáticos
<https://elsouvenir.com/los-mejores-restaurantes-tematicos/>

Se sugiere guíe la presentación de material visual impreso o digital de los diferentes equipos para unificar criterios y oriente la ficha de conclusiones.

Bares, centros nocturnos y botaneros

3. Clasifique mediante un cuadro de doble entrada los tipos de bares con información indagada de fuentes confiables.

En plenaria, ordene las siguientes frases para encontrar la definición de centros nocturnos.

- *que tiene pista para bailar con música
- *podrá ser mediante el pago de la entrada correspondiente.
- *y cuenta, además, con servicio de bar y opcionalmente con restaurante.
- *Establecimiento mercantil
- *en vivo, grabada o videograbada, La asistencia al público en estos lugares

3. Se recomienda que guíe las siguientes actividades de manera ordenada para definir conceptos y características de bar, centro nocturno y botanero.

Se recomienda que proporcione a los estudiantes el siguiente sitio web para la búsqueda de información.
 Tipos de bares
<https://originalmusic.es/blog/tipos-de-bares/>

Se sugiere que proporcione a los estudiantes el siguiente cuadro de doble entrada para que lo complemente.

Diagramme mediante el organizador gráfico de su preferencia la clasificación de los centros nocturnos con sus definiciones correspondientes y explique su clasificación al pleno.

En plenaria, ordene las siguientes frases para encontrar la definición de botanero.

- *Los clientes que asisten a este tipo de lugares no buscan un excelente servicio,
- *y se ofrece a los asistentes botanas como acompañamiento,
- *Establecimiento mercantil en el que se consume cerveza

Bares	
Definición	
Bar de tapas	
Bar de Vinos	
Bar Terraza	
Pub	



*y que no se tenga desde la vía pública apreciación directa del interior del establecimiento

*en su decoración, servicio, alimentos y bebidas.

*las cuales reúnen las condiciones mínimas de seguridad e higiene que determine el Sector Salud,

*sino un ambiente más informal y sencillo.

*cabe mencionar que los botaneros son establecimientos más sencillos y limitados

*Su objetivo principal es la venta de jarras de cerveza, las cuales están acompañadas de botanas

*simples que van incluidas en el servicio.

*una buena decoración, buena calidad en los alimentos o comodidad en los muebles,

d) Contraste, mediante un cuadro comparativo las características entre un botanero, un bar y un centro nocturno: físicas, de servicio, de entretenimiento, de ubicación, de alimentos y bebidas que ofrece. Comente en plenaria lo investigado a modo de conclusión.

Bar Cervecería	
Bar de piscina	
Lobby Bar	
Bar café	
Taberna	
Cantina	
Bar de cócteles	
Bar restaurante	
Bar Karaoke	
Lounge Bar	

Se sugiere que guíe la plenaria para obtener la definición correcta de centros nocturnos.

“Establecimiento mercantil que tiene pista para bailar con música en vivo, grabada o videograbada, y cuenta además, con servicio de bar y opcionalmente con restaurante. La asistencia al público en estos lugares podrá ser mediante el pago de la entrada correspondiente.”

Se recomienda que mencione a los estudiantes que los centros nocturnos pueden clasificarse de la siguiente forma:

1. Centro nocturno de gran turismo
2. Centro nocturno clase turista
3. Centro nocturno categoría popular
4. Discotecas
5. Súper discoteca
6. Salón de baile



	<p>Se sugiere que guíe la plenaria para obtener la definición correcta de botanero.</p> <p>“Establecimiento mercantil en el que se consume cerveza y se ofrece a los asistentes botanas como acompañamiento, las cuales reúnen las condiciones mínimas de seguridad e higiene que determine el Sector Salud, y que no se tenga desde la vía pública apreciación directa del interior del establecimiento cabe mencionar que los botaneros son establecimientos más sencillos y limitados en su decoración, servicio, alimentos y bebidas. Su objetivo principal es la venta de jarras de cerveza, las cuales están acompañadas de botanas simples que van incluidas en el servicio. Los clientes que asisten a este tipo de lugares no buscan un excelente servicio, una buena decoración, buena calidad en los alimentos o comodidad en los muebles, sino un ambiente más informal y sencillo.”</p>
<p>Servicio de catering</p> <p>4. Construya la definición de catering utilizando las siguientes palabras:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Serviciob) Comidac) Bebidad) Fiestase) Eventosf) Presentaciones <p>Indague en fuentes de información confiable los diferentes tipos de catering y como se presentan los alimentos. Emplee la información obtenida para complementar el siguiente cuadro de entrada múltiple:</p>	<p>4. Se sugiere que guíe al alumnado para la correcta construcción de la definición de catering.</p> <p>“Se denomina catering, al servicio que provee de comida y bebida a fiestas, eventos y presentaciones en general.”</p> <p>Se recomienda que proporcione al alumnado el siguiente sitio web para la correcta búsqueda de información.</p> <p>¿Qué es un servicio de catering?</p> <p>https://grupocontroladora-gca.com.mx/que-es-un-servicio-de-catering/</p> <p>Se sugiere que divida al grupo en equipos para examinar la información de la actividad, para que posteriormente los estudiantes definan los beneficios de contratar un servicio de catering.</p>



Servicio de Catering			
¿Que incluye el servicio de catering?			
Tipos de Catering	Definición	Presentación de los alimentos	Concepto
Catering desayuno de trabajo		Mini Platos y Pasapalos	
Catering aperitivo		Almuerzos empaquetados	
Catering brunch		Comidas servidas	
Catering vernissage		Comida tipo buffet	
Catering vino de honor		Estaciones de comida	
Catering cocktail			
Catering recepción			
Catering recepción buffet			
Catering recepción, comida o banquete			

Se recomienda que al final de la actividad mencione a los estudiantes que los beneficios de contratar un catering son los siguientes:

1. Ahorro de tiempo
2. Servicio profesional
3. Higiene y seguridad alimentaria
4. Variedad
5. Reducción de gastos

Verifique que la información presentada por los estudiantes s incluya los beneficios descritos.

c) Aplique, en equipos, una entrevista a una empresa de



<p>catering donde pregunten sobre las ventajas de contratar sus servicios. Finalmente, elabore un reporte en el que argumente los beneficios de contratar un catering, presente sus ideas al pleno.</p>	
<p>PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO</p> <p>Con la información recabada a lo largo del bloque, diseñe un proyecto que promueva el desarrollo turístico en su región a través de una propuesta de mejora de un establecimiento de alimentos y bebidas, la propuesta debe incluir:</p> <p>a) Clasificación de los servicios de alimentos y bebidas ofertados en la industria turística, (Cafeterías, restaurantes, bares, botaneros, centros nocturnos y servicio de catering).</p> <p>b) Propuesta de Mejora de un establecimiento existente en su comunidad, identifica y describe cuáles de los siguientes elementos consideran deben sofisticarse:</p> <ul style="list-style-type: none">• instalaciones• publicidad o marketing• servicios• personal• carta o menú• mobiliario y decoración• . justificación del establecimiento elegido <p>Presente la información a través de un video, incluya a manera de conclusión la argumentación del impacto social, económico y cultural que genera su propuesta y sirva para promover el desarrollo turístico de su región.</p>	<p>Se sugiere que divida al grupo en equipos para el desarrollo del proyecto.</p> <p>Se recomienda que guíe la elección del establecimiento a mejorar.</p> <p>Se sugiere que mencione al estudiante que su presentación deberá ser a través de la edición de un video en el cual muestre la clasificación de los servicios de alimentos y bebidas de la industria turística, mediante material visual: diapositivas, organizadores gráficos, audios o exposiciones orales.</p> <p>Se recomienda que oriente para que el video concluya con la argumentación del impacto social, económico y cultural que genera su propuesta y sirva para promover el desarrollo turístico de su región.</p> <p>Se sugiere que, en caso de no contar con recursos digitales adaptar la actividad a los materiales que se encuentren en su contexto.</p> <p>Se recomienda que presenten los videos finales al pleno.</p>



EVALUACIÓN DEL BLOQUE II

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	<p>Identifica la importancia del personal adecuado en cafeterías, los elementos idóneos para el buen funcionamiento y posicionamiento en el mercado, como elementos esenciales en este tipo de servicio.</p> <p>Distingue y clasifica los diferentes tipos y categorías de restaurantes, mediante la ejemplificación de un restaurante temático en su región, para destacar la importancia de este tipo de servicio en el desarrollo turístico y económico.</p>	<p>Infografía de una cafetería y sus características.</p> <p>Organizador gráfico de restaurante.</p> <p>Ficha de conclusiones de restaurantes.</p>	<p>Lista de cotejo</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Guía de observación</p>	30 %
HACER	<p>Emplea las características físicas, de servicio, de entretenimiento, de ubicación de alimentos y bebidas entre un botanero, un bar y un centro nocturno, para identificar las diferencias y similitudes de dichos establecimientos, mediante organizadores gráficos.</p> <p>Explica de manera puntual</p>	<p>Cuadro de doble entrada de los tipos de bares.</p> <p>Organizador gráfico de la clasificación de los centros nocturnos.</p> <p>Cuadro comparativo de las características de un bar, botanero y centro nocturno.</p> <p>Cuadro de entrada múltiple de tipos de catering.</p>	<p>Lista de cotejo</p>	30%



	las características y actividades principales que se desarrollan en establecimientos que ofrecen servicio de catering, para conocer los beneficios del servicio a través de textos argumentativos.			
SER Y CONVIVIR	Distingue y clasifica los diferentes tipos y categorías de restaurantes, mediante la ejemplificación de un restaurante temático en su región, para destacar la importancia de este tipo de servicio en el desarrollo turístico y económico.	Material visual impreso o digital de un restaurante temático.	Escala estimativa	10%

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos.	Con la información recabada a lo largo del bloque, diseñe un proyecto que promueva el desarrollo turístico en su región a través de una propuesta de mejora de un establecimiento de alimentos y bebidas, la	Equipo Heteroevaluación.	Escala estimativa (Ver Anexo 2)	30%



	<p>propuesta debe incluir:</p> <ul style="list-style-type: none">A. Clasificación de los servicios de alimentos y bebidas ofertados en la industria turística, (Cafeterías, restaurantes, bares, botaneros, centros nocturnos y servicio de catering). B. Propuesta de Mejora de un establecimiento existente en su comunidad, identifica y describe cuáles de los siguientes elementos consideran deben sofisticarse:<ul style="list-style-type: none">a. instalacionesb. publicidad o marketingc. serviciosd. personae. carta o menúf. mobiliario y decoracióng. justificación del establecimiento elegido <p>Presente la información a</p>			
--	--	--	--	--



	través de un video, incluya a manera de conclusión la argumentación del impacto social, económico y cultural que genera su propuesta y sirva para promover el desarrollo turístico de su región			
TOTAL				100%



Bloque III. Congresos, grupos y convenciones

Propósito del Bloque

Qué el estudiante relacione las funciones principales de un congreso, exposición, convención y feria turística a nivel nacional e internacional mediante la organización de una feria turística escolar para destacar su importancia en la industria turística.

DESARROLLO DEL APRENDIZAJE		
CONTENIDOS ESPECÍFICOS	APRENDIZAJES ESPERADOS	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO
<ol style="list-style-type: none">1. Clasificación de la industria de reuniones.2. Definición y características de Congreso y Convención.3. Definición y características de Exposición y Ferias turísticas.4. Consejo de Diplomacia Turística (CDT)<ol style="list-style-type: none">a. ABASTUR.	<p>Identifica los elementos de la “Clasificación de la industria de reuniones” de acuerdo a la Organización Mundial del Turismo (OMT) por medio de un reporte ilustrado, para destacar la relevancia de este tipo de actividades en la Industria turística.</p> <p>Diferencia las características de un congreso y una convención comparando las características de cada uno, para destacar la importancia que genera en la industria turística la realización de dichos eventos.</p> <p>Ilustra la definición y características de una exposición y una feria turística a través de material visual creativo para mostrar los elementos que define a cada uno de estos eventos y con ello cumplir el propósito de su organización.</p> <p>Define qué es el Consejo de Diplomacia Turística (CDT), sus funciones y propósitos en</p>	<p>Organice una feria turística donde presente una réplica de convenciones o exposiciones culturales, sociales y/o deportivas llevadas a cabo en México que responda al gusto de la comunidad escolar.</p> <p>En plenaria, determine los elementos necesarios para la organización de una Feria Turística como:</p> <ul style="list-style-type: none">● Nombre, Propósito● Fecha, hora, lugar y número de asistentes.● Asignación de equipos y responsables para cubrir las diferentes tareas para cumplir el propósito.● Asignación de stands de acuerdo a las convenciones y/ o exposiciones que se definen a través de las encuestas.● Según el stand asignado:



el sector turístico por medio de una infografía, así como de ABASTUR, para mejorar los alcances en la industria del Turismo en el país.

nombre, diseño, creación y presentación de réplica de la convención o exposición, segmento de mercado. (maquetas, material audiovisual, carteles, souvenirs, lonas impresas, trípticos, folletos, flyers, material de audio, mobiliario y equipo necesario que asemeje al evento que se pretende representar en forma de réplica).

- Integrantes de equipo que funcionen como promotores, edecanes o presentadores de cada stand.
- Material necesario para la promoción y difusión del evento.
- Alternativas turísticas que apoyen a llevar a cabo la feria turística (producto y/o servicio para comercializar), que cumpla de forma significativa



ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE	ORIENTACIONES O SUGERENCIAS
<p>Clasificación de la industria de reuniones</p> <p>1. De manera individual Indague en fuentes confiables información acerca de la “Clasificación de la industria de Reuniones” de acuerdo a la Organización Mundial del Turismo (OMT) y registre en su libreta los aspectos más sobresalientes por medio de un reporte, agregue ilustraciones).</p> <p>Contemple los siguientes puntos:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Convenciones y reuniones corporativas o de negocios.b) Congresos de asociaciones.c) Ferias y exposiciones comerciales.d) Viajes de incentivo.e) Otras reuniones. <p>Explique a manera de conclusión personal en su libreta, la relevancia de este tipo de actividades en la Industria Turística.</p>	<p>1. Se recomienda que proporcione a los estudiantes la siguiente página para consultar la información referente a la industria de reuniones: Que es la industria de reuniones y como se clasifica https://www.entornoturistico.com/que-es-la-industria-de-reuniones-y-como-se-clasifica/</p> <p>Se sugiere oriente a los estudiantes para concluir sobre la importancia de la industria de reuniones para el sector turístico.</p>
<p>Definición y características de Congreso y Convención</p> <p>2. De forma individual:</p> <ul style="list-style-type: none">a) Indague en fuentes de información confiables el concepto y las características de “congreso”, a través de organizadores gráficos, clasifique la información en la libreta de notas.b) Seleccione 3 congresos que registren la mayor cantidad de visitantes a nivel nacional y 3 a nivel internacional, explique su propósito y relevancia en el turismo.c) A través de fuentes de información compare las	<p>2. Se recomienda brinde a los estudiantes las siguientes páginas para consulta y recopilación de información:</p> <p>Los congresos que son finalidad donde se celebran cuando https://www.protocolo.org/ceremonial/eventos/los-congresos-que-son-finalidad-donde-se-celebran-cuando.html</p> <p>Tipos de congresos y su clasificación. https://www.protocolo.org/ceremonial/eventos/tipos-de-congresos-criterios-de-clasificacion.html</p>



<p>diferencias entre un congreso y una convención.</p> <p>En equipos explique en plenaria, los datos obtenidos a través de un cuadro comparativo con ejemplos, por medio de una lámina o material visual de su preferencia.</p> <p>Considere los siguientes puntos:</p> <ul style="list-style-type: none">● concepto● fin● propósito● cuota/precio● características específicas● ejemplo nacional o internacional <p>En plenaria, con la guía del docente, destaque la importancia que genera la industria turística en la realización de dichos eventos.</p>	<p>Se sugiere brinde a los estudiantes la siguiente página para recopilar la información de forma individual: Diferencias entre congresos y convenciones https://www.entornoturistico.com/diferencias-entre-congresos-y-convenciones/</p> <p>Sugiera a los estudiantes material adecuado para presentar en equipos el cuadro comparativo al resto del grupo.</p> <p>Se recomienda guíe la presentación de cuadros comparativos y concluya el tema junto con los estudiantes destacando la importancia que genera en la industria turística la realización de dichos eventos.</p>
<p>Definición y características de Feria Turística y Exposición</p> <p>3. En binas:</p> <p>a) Indague en fuentes confiables de información acerca de una Exposición y una Feria turística.</p> <ul style="list-style-type: none">● Liste características de cada una.● Propósito.● Duración.● Sitio en que se lleva a cabo.● Comité o Responsable de organización.● Etapas básicas de organización. <p>b) Con la información obtenida, ilustre la definición y las características de una exposición y una feria turística a través de material visual creativo (lámina, cartel, presentación en Power Point, infografía, etc.) para mostrar los elementos que define a cada uno de éstos eventos y con ello cumplir el propósito de su organización.</p>	<p>3. Se sugiere proporcione a los a estudiantes las siguientes páginas para su consulta:</p> <p>Organización de ferias y exposiciones https://utntyh.com/organizacion-de-ferias-y-exposiciones/</p> <p>Ferias de turismo en México https://www.neventum.es/ferias/turismo/mexico</p> <p>Se sugiere proporcione información a los estudiantes acerca de Amprofec y las Ferias de turismo en México</p> <p>Amprofec https://www.amprofec.org/</p> <p>Ferias de turismo en México https://www.neventum.es/ferias/turismo/mexico</p>



Presente en plenaria el material visual obtenido y destaque en sus anotaciones, las conclusiones más relevantes con la guía del docente.

Consejo de Diplomacia Turística

4. En equipos, indague en fuentes de información confiables y describa las siguientes preguntas en su cuaderno de notas:

a. ¿Qué era el Consejo de Promoción Turística?

- Consejo de Diplomacia Turística funciones y propósitos.
- Ejemplos de convenciones, congresos y exposiciones sobresalientes que hayan tenido lugar en los últimos años.
- Programas actuales del Consejo de Diplomacia Turística

b. ¿Qué es ABASTUR?

- Número de asistentes del último evento de ABASTUR
- ¿Cuál es el proceso de inscripción y/o registro?
- ¿En cuántas áreas o aspectos se divide el evento?
- ¿Para qué sirve ABASTUR?
- ¿Para qué tipo de segmento está dirigido ABASTUR?

Produzca una infografía con la información obtenida, elija una sola opción a o b para analizar los puntos señalados y cómo a través de éstos, se mejoran los alcances en la industria del Turismo.

4. Se sugiere que proporcione a los estudiantes las siguientes páginas para su consulta

Instala SECTUR y SRE consejo de diplomacia turística para promover a México en el exterior.

<https://www.gob.mx/sectur/prensa/instalan-sectur-y-sre-e-consejo-de-la-diplomacia-turistica-para-promover-a-mexico-en-el-exterior>

Sesión ordinaria 2021 del Consejo de Diplomacia Turística.

<https://www.gob.mx/sectur/prensa/preparan-sectur-y-sre-la-segunda-sesion-ordinaria-2021-del-consejo-de-diplomacia-turistica-280919?idiom=es>

Qué es ABASTUR

<https://www.abastur.com/es/sobre-el-evento/que-es-abastur.html>

Se sugiere organice equipos para la realización de las actividades.

Se recomienda que guíe conclusiones en plenaria para unificar criterios y con ello apoye a los estudiantes a redactar su ficha de conclusión personal.



Explique en plenaria el material desarrollado y redacte conclusiones personales en una ficha.

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO

Organice una feria turística donde presente una réplica de convenciones o exposiciones culturales, sociales y/o deportivas llevadas a cabo en México que responda al gusto de la comunidad escolar.

En plenaria, determine los elementos necesarios para la organización de una Feria Turística defina:

- Nombre, Propósito
- Fecha, hora, lugar y número de asistentes.
- Asignación de equipos y responsables para cubrir las diferentes tareas para cumplir el propósito.
- Asignación de stands de acuerdo a las convenciones y/ o exposiciones que se definen a través de las encuestas.
- Según el stand asignado: nombre, diseño, creación y presentación de réplica de la convención o exposición, segmento de mercado. (maquetas, material audiovisual, carteles, souvenirs, lonas impresas, trípticos, folletos, flyers, material de audio, mobiliario y equipo necesario que asemeje al evento que se pretende representar en forma de réplica).
- Integrantes de equipo que funcionen como promotores, edecanes o presentadores de cada stand.
- Material necesario para la promoción y difusión del evento.
- Alternativas turísticas que apoyen a llevar a cabo la feria turística (producto y/o servicio para comercializar), que cumpla de forma significativa.

Se sugiere organice los equipos para llevar a cabo la actividad.

Se recomienda guíe la planeación de dicho evento para definir los alcances en materiales, participantes y equipamiento necesarios de acuerdo a las condiciones del contexto.

Se sugiere elabore una encuesta grupal acerca de las actividades sociales, deportivas y culturales preferidas para la comunidad educativa, así como tomar ejemplos de eventos llevados a cabo en México.

Se sugiere comparta la siguiente información para en plenaria determine los elementos necesarios para la organización de una Feria Turística:

Cómo se organizan las ferias

<https://www.ceupe.com/blog/como-se-organizan-las-ferias.html>

Se sugiere que la elección de producto y/o servicio ofrecido en los stands sea sumamente significativo, sólo con el propósito de cubrir los aspectos comerciales en una feria turística.

Valore la necesidad de diseñar un plan de trabajo por equipo para alcanzar el propósito y poner en práctica cada una de las acciones conocidas a lo largo del bloque con respecto a este tipo de eventos.



EVALUACIÓN DEL BLOQUE III

SABER	APRENDIZAJE ESPERADO	EVIDENCIAS	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
CONOCER	<p>Identifica los elementos de la "Clasificación de la industria de reuniones" de acuerdo a la Organización Mundial del Turismo (OMT) por medio de un reporte ilustrado, para destacar la relevancia de este tipo de actividades en la Industria turística.</p> <p>Diferencia las características de un congreso y una convención comparando las características de cada uno, para destacar la importancia que genera en la industria turística la realización de dichos eventos.</p>	<p>Reporte ilustrado de la clasificación de la Industria de Reuniones.</p> <p>Organizadores Gráficos de Congreso y sus características</p> <p>Lista de Congresos nacionales e internacionales</p> <p>Cuadro comparativo Congreso-Convención</p>	<p>Lista de cotejo</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Lista de cotejo</p> <p>Rúbrica</p>	30 %
HACER	<p>Ilustra la definición y características de una exposición y una feria turística ilustrando a través de material visual creativo para mostrar los elementos que define a cada uno de estos eventos y con ello cumplir el propósito de su organización.</p>	<p>Lista de características de exposición y feria turística</p> <p>Material visual de elementos de una exposición y feria turística</p> <p>Infografía</p>	<p>Lista de cotejo</p> <p>Rúbrica</p> <p>Rúbrica</p>	30%



	Explica qué es el Consejo de Diplomacia Turística (CDT), sus funciones y propósitos en el sector turístico por medio de una infografía, así como de ABASTUR, para definir cómo a través de éstos se mejoran los alcances en la industria del Turismo.			
SER Y CONVIVIR	Define qué es el Consejo de Diplomacia Turística (CDT), sus funciones y propósitos en el sector turístico por medio de una infografía, así como de ABASTUR, para mejorar los alcances en la industria del Turismo en el país.	Ficha de conclusión	Guía de observación	10%

PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO (CIERRE)				
ESTRATEGIA DE APRENDIZAJE	PRODUCTO INTEGRADOR SUGERIDO	AGENTE DE EVALUACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL GRUPO	INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN	PONDERACIÓN (%)
AB Proyectos.	Organice una feria turística bajo el modelo de convenciones o exposiciones culturales, sociales y/o deportivas que	Individual. Heteroevaluación.	Escala Estimativa (Ver Anexo 3).	30%



	<p>responda al gusto de la comunidad escolar. En plenaria, determine los elementos necesarios para la organización de una Feria Turística defina:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nombre, Propósito• Fecha, hora, lugar y número de asistentes.• Asignación de equipos y responsables para cubrir las diferentes tareas para cumplir el propósito.• Asignación de stands de acuerdo a las convenciones y/ o exposiciones que se definen a través de las encuestas.• Según el stand asignado: nombre, diseño, creación y presentación de réplica de la convención o exposición, segmento de mercado. (maquetas, material audiovisual, carteles, souvenirs, lonas impresas, trípticos, folletos, flyers,			
--	--	--	--	--



	<p>material de audio, mobiliario y equipo necesario que asemeje al evento que se pretende representar en forma de réplica).</p> <ul style="list-style-type: none">• Integrantes de equipo que funcionen como promotores, edecanes o presentadores de cada stand.• Material necesario para la promoción y difusión del evento.• Alternativas turísticas que apoyen a llevar a cabo la feria turística (producto y/o servicio para comercializar), que cumpla de forma significativa <p>Valore la necesidad de diseñar un plan de trabajo por equipo para alcanzar el propósito y poner en práctica cada una de las acciones conocidas a lo largo del bloque con respecto a este tipo de</p>			
--	--	--	--	--



	eventos. Colabore para que a través de la experiencia en dicho evento fortalezca y dinamice los intereses y preferencias de los jóvenes de la comunidad escolar.			
TOTAL				100%



INSTRUMENTOS DE VALORACIÓN

INSTRUMENTO DE VALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)

(Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)

INSTRUMENTO DE VALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)				Grado y grupo:
Nombre del alumno:				Grado y grupo:
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Participa activamente en las diferentes actividades de clase.				
2. Logra mantener un adecuado nivel de concentración en las actividades desarrolladas.				
3. Es capaz de tomar la iniciativa y organizar una tarea o actividad de grupo.				
4. Muestra respeto hacia el docente, así como a sus compañeros.				
5. Muestra capacidad de autonomía y autorregula su aprendizaje.				
TOTAL:				



INSTRUMENTO DE AUTOVALORACIÓN DE HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES (HABILIDADES GENERALES)

(Ponderación: 10 puntos equivalen al 5% de la calificación final)

Nombre del alumno:				Grado y grupo:
CRITERIOS	NIVELES OBSERVABLES			
	NUNCA (0)	A VECES (1)	SIEMPRE (2)	TOTAL
1. Valoro la importancia de los conocimientos que desarrollé durante el Bloque.				
2. Controlo mis emociones y actúo de manera propositiva en las actividades desarrolladas.				
3. Considero y analizo diversas alternativas para cumplir tareas individuales o colectivas.				
4. Valoro las consecuencias o repercusiones que pueden tener mis actos o comportamientos individuales o colectivos.				
5. Mido el nivel de motivación que ejercen en mí, las diversas actividades propuestas para desarrollar mi autonomía.				
TOTAL:				



REFERENCIAS

- Acerenza, M. (1991). *Administración del Turismo*. Trillas
- Álvarez, G. (2000). *Turismo y Cultura* (1a ed.). Diana
- Díaz Barriga, F. (2006). *Enseñanza Situada*. (2ª ed.). McGraw Hill
- Maturana, F. (2014). *Transformación en la convivencia*. México: Granica
- Ramírez, M. (1992). *Teoría General del Turismo* (2nd ed.). Diana

REFERENCIAS COMPLEMENTARIAS

- García Marchante, S. y Poyato Holgado, M. (2002). *La función social del patrimonio histórico: el turismo cultural*. De Castilla La Mancha.
- Ripoll, G. (1986). *Turismo Popular*. Trillas.

REFERENCIAS DE PÁGINAS WEB

- Abastur. (s.f). ¿Qué es Abastur?. <https://www.abastur.com/es/sobre-el-evento/que-es-abastur.html>
- Asociación Mexicana de Profesionales en Exposiciones, Ferias y Convenciones [AMPROFEC]. (s.f). Eventos. <https://www.amprofec.org/>
- Basso, R. (2020, 14 de agosto). *Impacto en el Desarrollo*. BID Invest. <https://idbinvest.org/es/blog/impacto-en-el-desarrollo/hoteles-todo-incluido-claves-para-el-crecimiento-de-america-latina-y>
- Caracciolo, F. (2017, 14 de diciembre). ¿Te imaginas cuántos tipos de bares existen? Tipos, clasificación y su música. Original Music. <https://originalmusic.es/blog/tipos-de-bares/>
- Destinos. (2019, 10 de junio). *Tipos de desayunos*. <https://www.edestinos.com.mx/consejos-para-viajeros/hoteles/estancia-de-hotel/tipos-de-desayunos>
- Entorno turístico. (2016, 4 de junio). ¿Qué es la Industria de reuniones y cómo se clasifica?. <https://www.entornoturistico.com/que-es-la-industria-de-reuniones-y-como-se-clasifica/>
- Entorno turístico. (2017, 28 de julio). *Diferencias entre congresos y convenciones*. <https://www.entornoturistico.com/diferencias-entre-congresos-y-convenciones/>
- Entorno turístico. (s.f). *Glosario de turismo*. <https://www.entornoturistico.com/glosario-de-turismo/?explanatory-dictionary-letter=H>
- Eventsite. (s.f). *Clasificación de los restaurantes*. <https://eventsite.co/blog/restaurantes/clasificacion-de-los-restaurantes>
- Fernández, A. (s.f). ¿Cómo se organizan las ferias?. CEUPE. <https://www.ceupe.com/blog/como-se-organizan-las-ferias.html>
- Fernández, A. (s.f). ¿Qué servicios presta un hotel?. CEUPE. <https://www.ceupe.com/blog/servicios-que-presta-un-hotel.html>



- Franquicias de Café. (s.f). 5 Características de una cafetería: Conceptos y Servicios. <https://www.franquiciasdecafe.com.mx/5-caracteristicas-de-una-cafeteria-exitosa/>
- Galán, M. (2016, 29 de julio). ¿Qué es un hotel todo incluido?. *Mariel de viaje*. <http://www.marieldeviaje.com/hoteles/holiday-inn-ixtapa-all-inclusive/>
- Gobierno de México. (s.f). Glosario. <http://www.datatur.sectur.gob.mx/SitePages/Glosario.aspx>
- Grupo Controladora de Alimentos. (s.f). ¿Qué es un servicio de Catering?. <https://grupocontroladora-gca.com.mx/que-es-un-servicio-de-catering/>
- Gudiño, H. (s.f). Los mejores restaurantes temáticos del mundo. *El Souvenir*. <https://elsouvenir.com/los-mejores-restaurantes-tematicos/>
- Hostelería site. (s.f). Restaurantes. <https://www.hosteleria.site/definicion/restaurants/>
- Mero café. (s.f). ¿Qué es una cafetería?. <https://merocafe.com.mx/cafeteria/>
- Neventum. (s.f). Ferias de Turismo en México. <https://www.neventum.es/ferias/turismo/mexico>
- Otelms. (2020, 9 de abril). Servicios hoteleros. <https://wiki.otelms.com/es/post/types-of-hotel-services/>
- Protocolo y etiqueta de Cronis. (s.f). Los congresos. ¿Qué son? Finalidad. Dónde se celebran. <https://www.protocolo.org/ceremonial/eventos/los-congresos-que-son-finalidad-donde-se-celebran-cuando.html>
- Protocolo y etiqueta de Cronis. (s.f). Tipos de congresos. Criterios de clasificación. <https://www.protocolo.org/ceremonial/eventos/tipos-de-congresos-criterios-de-clasificacion.html>
- Real Academia Española. (s.f). Desayuno. <https://dle.rae.es/desayuno>
- Saez, P. (s.f). Los tres principales desayunos servidos en los hoteles internacionales. *Directo al paladar*. <https://www.directoalpaladar.com/cultura-gastronomica/los-tres-principales-desayunos-servidos-en-los-hoteles-internacionales>
- Secretaría de Educación Pública. (2017). Planes de estudio de referencia del componente básico del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior. <http://www.sems.gob.mx/work/models/sems/Resource/12491/4/images/libro.pdf>
- Secretaría de Turismo. (2019, 11 de julio). Instalan SECTUR y SRE el Consejo de la Diplomacia Turística, para promover a México en el exterior. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/sectur/prensa/instalan-sectur-y-sre-e-consejo-de-la-diplomacia-turistica-para-promover-a-mexico-en-el-exterior>
- Secretaría de Turismo. (2021, 25 de agosto). Preparan Sectur y SRE la Segunda Sesión Ordinaria 2021 del Consejo de Diplomacia Turística. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/sectur/prensa/preparan-sectur-y-sre-la-segunda-sesion-ordinaria-2021-del-consejo-de-diplomacia-turistica-280919?idiom=es>
- Travelzoo. (2019, 29 de abril). ¿Qué es el todo incluido?. <https://www.travelzoo.com/es/blog/que-es-todo-incluido/>
- Universidad Tecnológica Nacional de Turismo y Hostelería. (2009, 3 de septiembre). Organización de Exposiciones y Ferias. <https://utntyh.com/organizacion-de-ferias-y-exposiciones/>

ANEXOS

ANEXO 1: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR MATERIAL PUBLICITARIO

DATOS DE LA INSTITUCIÓN:					
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO: "MATERIAL PUBLICITARIO"					
DATOS DEL ALUMNO: _____					
FECHA DE ENTREGA: _____					
INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto integrador, del bloque 1 marque con una "X" el nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 0 hasta 3, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 30 puntos, al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del bloque 1.					
CRITERIOS	Muy bien (3 puntos)	Bien (2 puntos)	Suficiente (1 puntos)	Insuficiente (0 puntos)	TOTAL
1. Identifica con claridad el tema del proyecto.					
2. La justificación del proyecto argumenta por qué eligieron publicitar el hotel					



presentado.					
3. El material incluye las actividades que ofrece el hotel.					
4. El material incluye los servicios básicos y adicionales que ofrece el hotel.					
5. El material incluye los servicios gratuitos y de pago que ofrece el hotel.					
6. El material incluye los tipos de desayunos.					
7. El hotel sugerido corresponde a la categoría All inclusive.					



8. El material publicitario vincula el tema con su contexto.					
9. El material se distingue por ser creativo, ingenioso y original.					
10. En la presentación del material se cuidó el uso de puntuación y ortografía.					
PONDERACIÓN					
Ponderación	0-9 puntos	10-19 puntos	20-24 puntos	25-30 puntos	
Total: 30	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	
Comentarios u observaciones:					
Nombre del docente (evaluador):					



ANEXO 2: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR MEJORA DE ESTABLECIMIENTOS

DATOS DE LA INSTITUCIÓN:

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO: "MEJORA DE ESTABLECIMIENTOS"

DATOS DEL ALUMNO: _____

FECHA DE ENTREGA: _____

INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto integrador, del bloque II marque con una "X" el nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 0 hasta 3, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 30 puntos, al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del bloque II.

CRITERIOS	Muy bien (3 puntos)	Bien (2 puntos)	Suficiente (1 puntos)	Insuficiente (0 puntos)	TOTAL
1. Identifica con claridad el tema del proyecto.					
2. El proyecto se presentó mediante un video.					
3. El proyecto contiene la clasificación completa o					



adecuada del servicio de alimentos y bebidas.					
4. Mejora de un establecimiento con respecto a las instalaciones, mobiliario y decoración.					
5. Mejora del establecimiento con respecto a publicidad o marketing.					
6. Mejora del establecimiento con respecto a los servicios que ofrece.					
7. Mejora del establecimiento con respecto al personal.					
8. Mejora del establecimiento con respecto a la carta.					



9. Justificación de la elección del establecimiento .					
10. Se cuidó el uso de puntuación y ortografía.					
PONDERACIÓN					
Ponderación	0-9 puntos	10-19 puntos	20-24 puntos	25-30 puntos	
Total: 30	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	
Comentarios u observaciones:					
Nombre del docente (evaluador):					



ANEXO 3: INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO INTEGRADOR FERIA TURÍSTICA

DATOS DE LA INSTITUCIÓN:

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN DEL PRODUCTO: "FERIA TURÍSTICA"

DATOS DEL ALUMNO: _____

FECHA DE ENTREGA: _____

INDICACIONES: La siguiente herramienta, está diseñada para evaluar el proyecto del producto final del bloque III, marque con una "X" en nivel de logro alcanzado, el puntaje obtenido puede ser de 1 hasta 4, seleccionando el nivel que considere el más adecuado. La suma más alta es de 30 puntos (excelente desempeño), al final del instrumento se propone la ponderación, el cual equivale el 30% de la evaluación sumativa del bloque III.

CRITERIOS	EXCELENTE 4	BUENO 3	REGULAR 2	INSUFICIENTE 1	TOTAL
1. Cumple el propósito de la feria turística.					
2. Cumple el propósito del stand.					
3. El material presentado representa la réplica de la convención o exposición asignada.					



4. El material audiovisual presentado es innovador, creativo y genera la réplica del evento que se pretende representar.					
5. Los integrantes con funciones de promotor, edecán o presentador cubren sus funciones.					
6. Cuenta con material de promoción y difusión para la asistencia del evento.					
7. Participación efectiva de los integrantes de equipo.					
8. Fecha, hora, lugar y número de asistentes planeados.					
9. Plan de trabajo por equipo.					



10. Promueve gustos e intereses de la comunidad escolar.					
PONDERACIÓN					
Ponderación	0-9 puntos	10-19 puntos	20-24 puntos	25-30 puntos	
Total: 30	Necesita apoyo	Regular desempeño	Buen desempeño	Excelente desempeño	
Comentarios u observaciones:					
Nombre del docente (evaluador):					

* El contenido de este programa fue recuperado de las ediciones 2019.