

Mapa Curricular
PT-B en ALIMENTOS Y BEBIDAS

Área: Turismo



	1° semestre		2° semestre		3° semestre		4° semestre		5° semestre		6° semestre		Total horas	Total Créditos					
Núcleo de Formación Disciplinar Básica	Manejo de espacios y cantidades	5/90	9	Representación simbólica y angular del entorno	4/72	7	Representación algebraica y gráfica de relaciones	3/54	5	Análisis derivativo de funciones	5/90	9	Análisis integral de funciones	5/90	9				
	Interacción inicial en inglés	3/54	5	Comunicación activa en inglés	3/54	5	Comunicación independiente en inglés	3/54	5	Comunicación productiva en inglés	3/54	5	Comunicación especializada en inglés	3/54	5	Interpretación de normas de convivencia ambiental	3/54	5	
	Análisis de la materia y la energía	4/72	7	Relación entre compuestos orgánicos y el entorno	4/72	7	Identificación de la biodiversidad	3/54	5	Interpretación de fenómenos físicos de la materia	4/72	7	Análisis de fenómenos eléctricos, electromagnéticos y ópticos	4/72	7	Filosofía	3/54	5	
	Comunicación para la interacción social	5/90	9	Comunicación en los ámbitos escolar y profesional	3/54	5	Ética	2/36	4	Desarrollo ciudadano	3/54	5	Contextualización de fenómenos sociales, políticos y económicos	3/54	5				
	Procesamiento de información por medios digitales	5/90	9																
	Proyección personal y profesional	4/72	7																
	Resolución de problemas	5/90	9																
	Autogestión del aprendizaje	4/72	7																
TOTAL *NFDB	35			14			11			15			15			11	101		
Núcleo de Formación Profesional				Emprendimiento e innovación	3/54	5	Manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas	6/108	11	Preparación de bebidas	5/90	9	Conservación de alimentos	4/72	7	Planeación y organización de menús	4/72	7	
				Manejo de aplicaciones por medios digitales	3/54	5	Atención al comensal	6/108	11	Preparación de bocadillos y botanas	3/54	5	Organización de grupos y convenciones	4/72	7	Organización de muestras gastronómicas	3/54	5	
				Manejo del proceso contable	7/126	13	Control de costos de alimentos y bebidas	6/108	11	Preparación de bases para platillos	4/72	7	Conservación y resguardo en el servicio de vino	4/72	7	Elaboración de panadería y repostería	7/126	13	
				Manejo de técnicas para preparación de alimentos	8/144	14	Tallado y decoración artística de frutas y verduras	6/108	11	Interacción inicial en francés	3/54	5	Comunicación activa en francés	3/54	5	Comunicación independiente en francés	5/90	9	
									TT*	5/90	9	TT*	5/90	9	TT*	5/90	9		
TOTAL *NFP + TT	0			21			24			20			20			24	109		
TOTAL *NFDB + TT + *NFP	35	63		35	63		35	63		35	63		35	63		35	63	210	378

H* = Horas x semana / semestre

C* = Créditos

TT* = Trayecto Técnico

Fecha de publicación: 2018

*NFDB = Núcleo de Formación Disciplinar Básica

*NFP = Núcleo de Formación Profesional

Mapa Curricular
PT-B en ALIMENTOS Y BEBIDAS

Área: Turismo



Trayecto		4° Semestre	H*	5° Semestre	H*	6° Semestre	H*	
Trayectos Técnicos	ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS	TT1	Cálculo del valor nutritivo de los alimentos	90	Preparación de dietas y menús por grupos de edad	90	Diseño de recetas para dietas especiales	90
	ELABORACIÓN DE PLATILLOS DE COCINA INTERNACIONAL	TT2	Elaboración de platillos mediterráneos	90	Elaboración de platillos orientales	90	Elaboración de platillos prehispánicos	90
	COMUNICACIÓN PROFESIONAL EN FRANCÉS	TT3	Comunicación en francés con el turista	90	Comunicación en francés para hotelería y restauración	90	Comunicación especializada en francés	90
	ELABORACIÓN DE GASTRONOMÍA OAXAQUEÑA	TT4	Preparación de antojitos regionales	90	Preparación de platillos regionales	90	Preparación de dulces y bebidas regionales	90
	PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	TT5	Preparación de bebidas clásicas a base de café	90	Preparación de bebidas a base de café y leche	90	Preparación de bebidas a base de café con métodos alternativos	90
	COMUNICACIÓN PROFESIONAL EN INGLÉS PARA EL TURISMO	TT6	Comunicación en inglés con el turista	90	Comunicación en inglés en hoteles y restaurantes	90	Gestión de servicios en inglés	90

H*=Horas