

Mapa Curricular 2013
PT y PT-B en ALIMENTOS Y BEBIDAS

	1° semestre	hrs.	2° semestre	hrs.	3° semestre	hrs.	4° semestre	hrs.	5° semestre	hrs.	6° semestre	hrs.	
Núcleo de Formación Básica	Comunicación para la interacción social	5	Comunicación en los ámbitos escolar y profesional	3	Comunicación activa en inglés	3	Comunicación independiente en inglés	3	Comunicación productiva en inglés	3	Filosofía	3	
	Procesamiento de información por medios digitales	5	Manejo de aplicaciones por medios digitales	3	Representación gráfica de funciones	4	Tratamiento de datos y azar	4	Interpretación de normas de convivencia social	3			
	Manejo de espacios y cantidades	5	Interacción inicial en inglés	3	Interpretación de fenómenos físicos de la materia	4	Contextualización de fenómenos sociales, políticos y económicos	3					
	Autogestión del aprendizaje	5	Representación simbólica y angular del entorno	4									
	Resolución de problemas	5	Análisis de la materia y la energía	4									
	Desarrollo ciudadano	5	Identificación de la biodiversidad	3									
	Proyección personal y profesional	5											
		35		20		11		10		6		3	85
Núcleo de Formación Profesional			Manejo del proceso contable	7	Manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas	6	Preparación de bebidas	5	Formación empresarial	4	Comunicación especializada en inglés	3	
			Manejo de técnicas para preparación de alimentos	8	Atención al comensal	6	Preparación de bocadillos y botanas	3	Conservación de alimentos	4	Planeación y organización de menús	4	
					Control de costos de alimentos y bebidas	6	Preparación de bases para platillos	4	Organización de grupos y convenciones	4	Organización de muestras gastronómicas	3	
					Tallado y decoración artística de frutas y verduras	6	Interacción inicial en francés	3	Conservación y resguardo en el servicio de vino	4	Elaboración de panadería y repostería	7	
									Comunicación activa en francés	3	Comunicación independiente en francés	5	
								TT*	5	TT*	5	TT*	5
								TT* o TP**	5	TT* o TP**	5	TT* o TP**	5
		0		15		24		25		29		32	125
		35		35		35		35		35		35	210



Mapa Curricular 2013

PT y PT-B en ALIMENTOS Y BEBIDAS

TRAYECTOS TÉCNICOS	ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS	TT1	Cálculo del valor nutritivo de los alimentos	5	Preparación de dietas y menús por grupos de edad	5	Diseño de recetas para dietas especiales	5
	ELABORACIÓN DE PLATILLOS DE COCINA INTERNACIONAL	TT2	Elaboración de platillos mediterráneos	5	Elaboración de platillos orientales	5	Elaboración de platillos prehispánicos	5
	COMUNICACIÓN PROFESIONAL EN FRANCÉS	TT3	Comunicación en francés con el turista	5	Comunicación en francés para hotelería y restauración	5	Comunicación especializada en francés	5
	ELABORACIÓN DE GASTRONOMÍA OAXAQUEÑA	TT4	Preparación de antojitos regionales	5	Preparación de platillos regionales	5	Preparación de dulces y bebidas regionales	5

TRAYECTOS PROPEDEÚTICOS	FÍSICO-MATEMÁTICAS	TP1	Análisis de fenómenos eléctricos, electromagnéticos y ópticos	5	Análisis derivativo de funciones	5	Análisis integral de funciones	5
	ECONÓMICO-ADMINISTRATIVAS	TP2	Interpretación de fenómenos microeconómicos	5	Descripción de fenómenos macroeconómicos	5	Cálculo de operaciones financieras de crédito	5
	QUÍMICO-BIOLÓGICAS	TP3	Descripción de la relación entre compuestos orgánicos y el entorno	5	Interpretación de la relación de reacciones metabólicas de los organismos	5	Identificación de la conducta humana	5
	SOCIO-HUMANÍSTICAS	TP4	Interpretación de hechos y fenómenos en estructuras sociales	5	Interpretación y tratamiento de la información	5	Actuación ciudadana	5