## Mapa Curricular PT-B en ALIMENTOS Y BEBIDAS





Protection field en larger 3 J/54 5 Comunicación activa en inglés 3/54 5 Comunicación independiente en inglés 3/54 5 Comunicación productiva en inglés 3/54 5 Comunicación especializade en larger 3 J/54 5 Comunicación independiente en inglés 3/54 5 Comunicación productiva en inglés 3/54 5 Comunicación especializade en larger 3 J/54 5 Comunicación independiente en inglés 3/54 5 Comunicación productiva en inglés 3/54 5 Comunicación especializade en larger 3 J/54 5 Comunicación independiente en inglés 3/54 5 Comunicación productiva en inglés 3/54 5 Comunicación especializade en larger 3 J/54 5 Comunicación de la biotheristidad 3/54 5 Comunicación productiva en inglés 3/54 5 Comunicación especializade en larger 3 J/54 5 Comunicación de la biotheristidad 3/54 5 Comunicación de fundamento fixes or de la materia su constituira de la materia su constitui		1° semestre	Н*	C*	2° semestre	Н*	C*	3° semestre	Н*	C*	4° semestre	Н*	C*	5° semestre	Н*	<b>C</b> *	6° semestre	н*	C*	Total horas
Analisis de la materia y la energia 4/72 7 Relación en los arinhitos excolar y el entorno y el e	Ma	lanejo de espacios y cantidades	5/90	9		4/72	7		3/54	5	Análisis derivativo de funciones	5/90		Analisis integral de funciones	5/90	9	Tratamiento de datos y azar	5/90	9	
Comunicación para la interacción social enformación por electromagnéticos y opticos y económicos sociales, políticos y económicos sociales, políticos y económicos opticos y electromagnéticos y opticos y electromagnét		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		3/54	5	
procesamiento de información por medios digitales  Froyección personal y profesional  4/72 7  Autogestión del aprendizaje  4/72 7  Emprendimiento e innovación  3/54 5 Manejo de aplicaciones por medios digitales  6/108 11 Preparación de bebidas  5/90 9  Conservación de alimentos y Lebidas  4/72 7  Manejo del aplicaciones por medios digitales  6/108 11 Preparación de boscadillos y botanas  3/54 5 Manejo de costos de alimentos y Lebidas  6/108 11 Preparación de boscadillos y botanas  3/54 5 Conservación de grupos y convenciones  4/72 7 Conservación de grupos y convenciones  4/72 7 Diganización de mentis  5/70 Diganización de mentis  5/70 Diganización de mentis  5/70 Diganización de mentis  5/70 Diganización de paradería y repostería  7/712 Diganización de paradería y repostería  7/70 Diganización de paradería y repostería  7/70 Diganización de paradería y repostería  7/712 Diganización de paradería y repostería  7/713 Diganización	An	nálisis de la materia y la energía	4/72	7		4/72	7	Identificación de la biodiversidad	3/54	5		4/72	7		4/72	7	Filosofía	3/54	5	
Proyección personal y profesional 4/72 7  Resolución de problemas 5/90 9  Autogestión del aprendizaje 4/72 7  TOTAL *NFDB 35 1 14 1 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 1	Coi		5/90	9		3/54	5	Ética	2/36	4	Desarrollo ciudadano	3/54	5		3/54	5				
Resolución del aprendizaje 4/72 7  Autogestión del aprendizaje 4/72 7  Emprendimiento e innovación 3/54 5 Manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas 5/90 9 Conservación de alimentos 4/72 7 Planeación y organización de menús 4/72 Planeación y organización de muestras gastronómicas 3/72 Planeación y organización de muestras gastronómicas 3/72 Planeación y organización de muestras gastronómicas 3/72 Planeación y organización de panadería y repostería 7/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación de panadería y repostería 7/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vino 4/72 Planeación y resquardo en el servicio de vin	Pro		5/90	9																
Autogestión del aprendizaje  4/72 7  Emprendimiento e innovación  3/54 5 Manejo de equipo para producción y servicio de alimentos y bebidas  Manejo de aplicaciones por medios  digitales  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 de grupos y convenciones  4/72 7 Elaboración de panadería y repostería  7/  1/10 1/10 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/  1/10 1/10 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/  1/10 1/10 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/  1/10 1/10 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/  1/10 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/  1/10 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/  1/10 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/  1/10 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/  1/10 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/  1/10 Preparación de bases para platillos  4/72 7 Conservación y resguardo en el servicio de vino	Pro	royección personal y profesional	4/72	7																
TOTAL *NFDB 35   14   15   15   15   15   15   15   1		Resolución de problemas	5/90	9																
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 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 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 7/7 Manejo del fóreica para procesción attritica de frutor el 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 6/108 11 Preparación de bases para platillos 4/72 7 Conservación y resguardo en el servicio de vino 6/108 11 Preparación de bases para platillos 4/72 7 Conservación y resguardo en el servicio de vino 6/108 11 Preparación de bases para platillos 4/72 7 Conservación y resguardo en el servicio de vino 6/108 11 Preparación de bases para platillos 4/72 7 Conservación y resguardo en el servicio de vino 6/108 11 Preparación de bases para platillos 4/72 7 Conservación y resguardo en el servicio de vino 6/108 11 Preparación de bases para platillos 4/72 7 Conservación y resguardo en el servicio de vino 6/108 11 Preparación de bases para platillos 4/72 7 Conservación y resguardo en el servicio de vino 6/108 11 Preparación de bases para platillos 4/72 7 Conservación y resguardo en el servicio de vino 6/108 11 Preparación de bases para platillos 4/72 7 Conservación y resguardo en el servicio de vino 6/108 11 Preparación de bases para platillos 4/72 7 Conservación y resguardo en el servicio de vino 6/108 11 Preparación de bases para platillos 4/72 7 Conservación y resguardo en el servicio de vino 6/108 11 Preparación de bases para platillos 4/72 7 Conservación y resguardo en el servicio d		Autogestión del aprendizaje	4/72	7																
Manejo de aplicaciones por medios digitales  Atención al comensal		TOTAL *NFDB	35			14			11			15			15			11		101
digitales 3/54 5 Atencion al comensal 6/106 11 Preparación de bocadillos y botanas 3/54 5 convenciones 4/72 / gastronómicas 5/54  Manejo del proceso contable 7/126 13 Control de costos de alimentos y bebidas 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/					Emprendimiento e innovación	3/54	5		6/108	11	Preparación de bebidas	5/90	9	Conservación de alimentos	4/72	7	Planeación y organización de menús	4/72	7	
Manejo dei proceso contable //120 13 bebidas 0/108 11 Preparacion de bases para piatillos 4//2 / servicio de vino 4//2 / Elaboración de panadena y reposteria //						3/54	5	Atención al comensal	6/108	11	Preparación de bocadillos y botanas	3/54	5		4/72	7		3/54	5	
Manejo de técnicas para preparación 9/144 14 Tallado y decoración artística de frutas 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación independiente en 6/109 11 Interseción inicipi on francés 2/54 5 Comunicación inicipi on francés 2/54 5 Comunicación inicipi on fr					Manejo del proceso contable	7/126	13		6/108	11	Preparación de bases para platillos	4/72	7		4/72	7	Elaboración de panadería y repostería	7/126	13	
de alimentos 8/144 14 y verduras 0/108 11 interacción inicial en trances 3/54 5 Comunicación activa en trances 3/54 5 francés 5/6						8/144	14		6/108	11	Interacción inicial en francés	3/54	5	Comunicación activa en francés	3/54	5		5/90	9	
											TT*		9	тт*		9	TT*	5/90	9	
																		24		109 210

H\* = Horas x semana / semestre

C\* = Créditos

TT\* = Trayecto Técnico

Fecha de publicación: 2018

## Mapa Curricular PT-B en ALIMENTOS Y BEBIDAS

Área: Turismo



	Trayecto		4° Semestre	Н*	5° Semestre		6° Semestre	H*
Trayectos Técnicos	ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS	TT1	Cálculo del valor nutritivo de los alimentos		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		Elaboración de platillos orientales	90	Elaboración de platillos prehispánicos	90
	COMUNICACIÓN PROFESIONAL EN FRÁNCES	ттз	Comunicación en francés con el turista		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		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	тт6	Comunicación en inglés con el turista	90	Comunicación en inglés en hoteles y restaurantes	90	Gestión de servicios en inglés	90

H\*=Horas