

Mapa Curricular
 Profesional Técnico Bachiller en Alimentos y bebidas
 Área: Servicios turísticos



Currículum	Componente de formación	Recursos, áreas o competencias	Trayecto técnico	4° semestre		5° semestre		6° semestre						
				MD	EI	MD	EI	MD	EI					
Currículum laboral	Laboral	Competencias laborales	Extendidas	ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS	TT1	Cálculo del valor nutritivo de los alimentos	5	1.25	Preparación de dietas y menús por grupos de edad	5	1.25	Diseño de recetas para dietas especiales	5	1.25
				ELABORACIÓN DE PLATILLOS DE COCINA INTERNACIONAL	TT2	Elaboración de platillos mediterráneos	5	1.25	Elaboración de platillos orientales	5	1.25	Elaboración de platillos prehispánicos	5	1.25
				COMUNICACIÓN PROFESIONAL EN FRANCÉS	TT3	Comunicación en francés con el turista	5	1.25	Comunicación en francés para hotelería y restauración	5	1.25	Comunicación especializada en francés	5	1.25
				ELABORACIÓN DE GASTRONOMÍA OAXAQUEÑA	TT4	Preparación de antojitos regionales	5	1.25	Preparación de platillos regionales	5	1.25	Preparación de dulces y bebidas regionales	5	1.25
				PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	TT5	Preparación de bebidas clásicas a base de café	5	1.25	Preparación de bebidas a base de café y leche	5	1.25	Preparación de bebidas a base de café con métodos alternativos	5	1.25
				COMUNICACIÓN PROFESIONAL EN INGLÉS PARA EL TURISMO	TT6	Comunicación en inglés con el turista	5	1.25	Comunicación en inglés en hoteles y restaurantes	5	1.25	Gestión de servicios en inglés	5	1.25