

Mapa Curricular Plan 2023
 Profesional Técnico Bachiller en **Alimentos y Bebidas**
 Área: Servicios Turísticos



Currículo	Componente de formación	Recursos, áreas o competencias	1° semestre			2° semestre			3° semestre			4° semestre			5° semestre			6° semestre										
			H/S		C	H/S		C	H/S		C	H/S		C	H/S		C	H/S		C								
			MD	EI		MD	EI		MD	EI		MD	EI		MD	EI		MD	EI		MD	EI						
Curriculum fundamental	Componente de formación fundamental	Recursos sociocognitivos	Lengua y comunicación	Comunicación para la comprensión y valoración del entorno	5	1.25	11.25	Comunicación para la argumentación de textos orales y escritos	3	0.75	6.75																	
			Interacción inicial en inglés	4	1	9	Interacción activa en inglés	3	0.75	6.75	Interacción independiente en inglés	3	0.75	6.75	Interacción productiva en inglés	3	0.75	6.75	Interacción especializada en inglés*	3	0.75	6.75						
			Pensamiento matemático	Pensamiento matemático I	5	1.25	11.25	Pensamiento matemático II	4	1	9	Pensamiento matemático III	4	1	9	Temas selectos de matemáticas I*	4	1	9	Temas selectos de matemáticas II*	4	1	9	Temas selectos de matemáticas III*	5	1.25	11.25	
			Conciencia histórica												Conciencia histórica I: de Mesoamérica al siglo XVIII	2	0.5	4.5	Conciencia histórica II: siglos XIX y XX	3	0.75	6.75	Conciencia histórica III: problemas contemporáneos	2	0.5	4.5		
			Cultura digital	Aplicación de tecnologías digitales	5	1.25	11.25																					
	Áreas de conocimiento	Ciencias naturales, experimentales y tecnología	Identificación de materia y energía en el entorno	4	1	9	Interacción de la energía y dinámica en los ecosistemas	4	1	9	Análisis en la formación de nuevas sustancias	2	0.5	4.5	Aplicación de la energía en la vida diaria	4	1	9	Descripción de organismos biológicos y procesos evolutivos	3	0.75	6.75						
		Humanidades	Identificación de sí mismo en el contexto humanístico	7	1.75	15.75	Experiencias de la colectividad en mi construcción humana	2	0.5	4.5																		
		Ciencias sociales	Interacción social I	3	0.75	6.75	Interacción social II	2	0.5	4.5																		
	CA	Co fa	RS	Ámbitos de formación socio emocional	Formación socioemocional I	2	0.5	4.5	Formación socioemocional II	2	0.5	4.5	Formación socioemocional III	2	0.5	4.5	Formación socioemocional IV	2	0.5	4.5	Formación socioemocional V	2	0.5	4.5	Formación socioemocional VI	2	0.5	4.5
				TOTAL CFyA	35	8.75	78.75		20	5	45		11	2.75	24.75		15	3.75	33.75		15	3.75	33.75		9	2.25	20.25	
Curriculum laboral	Componente de formación laboral	Competencias laborales	Extendidas	Manejo del proceso contable	7	0.78	14	Preparación de bases para platillos	6	0.67	12	Preparación de bebidas	5	0.56	10	Conservación de alimentos	4	0.44	8	Emprendimiento e innovación	2	0.22	4					
				Manejo de técnicas y equipo para preparación de alimentos	8	0.89	16	Atención al comensal	6	0.67	12	Preparación de bocadillos y botanas	3	0.33	6	Organización de eventos y muestras gastronómicas	4	0.44	8	Planeación y organización de menús	4	0.44	8					
							Control de costos de alimentos y bebidas	6	0.67	12	Cocina tradicional mexicana	4	0.44	8	Conservación y resguardo en el servicio de vino	4	0.44	8	Cocina mexicana contemporánea y de vanguardia	3	0.33	6						
							Estilismo culinario	6	0.67	12	Interacción inicial en francés	3	0.33	6	Comunicación activa en francés	3	0.33	6	Panificación y repostería	7	0.78	14						
																						Comunicación independiente en francés	5	0.56	10			
			TOTAL CL	15	1.67	30		24	2.67	48		20	2.23	40		20	2.23	40		26	2.89	52						
			35	8.75	78.75		35	6.67	75		35	5.42	72.75		35	5.98	73.75		35	5.98	73.75		35	5.14	72.25			

Currículo	Componente de formación	Horas	Créditos
Fundamental	Fundamental	1732.5	173.25
	Fundamental extendido*	360	36
Ampliado	Ampliado	270	27
Laboral	Laboral extendido	2100	210
Total		4462.5	446.25

CFyA: Currículo Fundamental y Ampliado
 Se cubren los aprendizajes de trayectoria del MCC
 CA: Currículo Ampliado
 CL: Currículo Laboral
 TT: Trayecto Técnico

RS: Recursos socioemocionales
 Co fa: Componente de formación ampliado
 H/S: Horas por semana
 MD: Mediación docente
 EI: Estudio independiente. 20% para CFyA y 10% para CL
 Se consideran 18 semanas al semestre

Mapa Curricular Plan 2023

Profesional Técnico Bachiller en Alimentos y Bebidas

Área: Servicios Turísticos



Recursos, áreas o competencias	Trayecto técnico		4° semestre	H/S		C	5° semestre	H/S		C	6° semestre	H/S		C
				MD	EI			MD	EI			MD	EI	
Curriculum laboral Componente de formación laboral Competencias laborales Extendidas	ELABORACIÓN DE DIETAS EQUILIBRADAS	TT1	Cálculo del valor nutritivo de los alimentos	5	0.56	10	Preparación de dietas y menús por grupos de edad	5	0.56	10	Diseño de recetas para dietas especiales	5	0.56	10
	ELABORACIÓN DE PLATILLOS DE COCINA INTERNACIONAL	TT2	Elaboración de platillos mediterráneos	5	0.56	10	Elaboración de platillos orientales	5	0.56	10	Elaboración de platillos prehispánicos	5	0.56	10
	COMUNICACIÓN PROFESIONAL EN FRANCÉS	TT3	Comunicación en francés con el turista	5	0.56	10	Comunicación en francés para hotelería y restauración	5	0.56	10	Comunicación especializada en francés	5	0.56	10
	ELABORACIÓN DE GASTRONOMÍA OAXAQUEÑA	TT4	Preparación de antojitos regionales	5	0.56	10	Preparación de platillos regionales	5	0.56	10	Preparación de dulces y bebidas regionales	5	0.56	10
	PREPARACIÓN DE BEBIDAS A BASE DE CAFÉ	TT5	Preparación de bebidas clásicas a base de café	5	0.56	10	Preparación de bebidas a base de café y leche	5	0.56	10	Preparación de bebidas a base de café con métodos alternativos	5	0.56	10
	COMUNICACIÓN PROFESIONAL EN INGLÉS PARA EL TURISMO	TT6	Comunicación en inglés con el turista	5	0.56	10	Comunicación en inglés en hoteles y restaurantes	5	0.56	10	Gestión de servicios en inglés	5	0.56	10
	PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO DE CAMPECHE	TT7	Generación de proyectos gastroturísticos	5	0.56	10	Elaboración de platillos de la cocina campechana	5	0.56	10	Elaboración de dulces, panes y postres de Campeche	5	0.56	10