

Currículum	Componente de formación	Recursos, áreas o competencias	1° semestre		2° semestre		3° semestre		4° semestre		5° semestre		6° semestre										
			MD	EI	MD	EI	MD	EI	MD	EI	MD	EI	MD	EI									
Currículum fundamental	Fundamental	Recursos sociocognitivos	Lengua y comunicación	Comunicación para la comprensión y valoración del entorno	5	1.25	Comunicación para la argumentación de textos orales y escritos	3	0.75														
				Interacción inicial en inglés	4	1	Interacción activa en inglés	3	0.75	Interacción independiente en inglés	3	0.75	Interacción productiva en inglés	3	0.75	Interacción especializada en inglés*	3	0.75					
			Pensamiento matemático	Pensamiento matemático I	5	1.25	Pensamiento matemático II	4	1	Pensamiento matemático III	4	1	Temas selectos de matemáticas I*	4	1	Temas selectos de matemáticas II*	4	1	Temas selectos de matemáticas III*	5	1.25		
			Conciencia histórica									Conciencia histórica I: de Mesoamérica al siglo XVIII	2	0.5	Conciencia histórica II: siglos XIX y XX	3	0.75	Conciencia histórica III: problemas contemporáneos	2	0.5			
		Cultura digital	Aplicación de tecnologías digitales	5	1.25																		
		Áreas de conocimiento	Ciencias naturales, experimentales y tecnología	Identificación de materia y energía en el entorno	4	1	Interacción de la energía y dinámica en los ecosistemas	4	1	Análisis en la formación de nuevas sustancias	2	0.5	Aplicación de la energía en la vida diaria	4	1	Descripción de organismos biológicos y procesos evolutivos	3	0.75					
			Humanidades	Identificación de sí mismo en el contexto humanístico	7	1.75	Experiencias de la colectividad en mi construcción humana	2	0.5														
			Ciencias Sociales	Interacción social I	3	0.75	Interacción social II	2	0.5														
		Currículum ampliado	Ampliada	Recursos socioemocionales	Ámbitos de formación socioemocional	Formación socioemocional I	2	0.5	Formación socioemocional II	2	0.5	Formación socioemocional III	2	0.5	Formación socioemocional IV	2	0.5	Formación socioemocional V	2	0.5	Formación Socioemocional VI	2	0.5
						TOTAL CFyA	35	8.75	20	5	11	2.75	15	3.75	15	3.75	9	2.25					
Currículum laboral	Laboral	Competencias laborales	Básicas	Manejo del proceso contable			7	1.75	Preparación de bases para platillos	6	1.5	Preparación de bebidas	5	1.25	Conservación de alimentos	4	1	Emprendimiento e innovación	2	0.5			
				Manejo de técnicas y equipo para preparación de alimentos			8	2	Atención al comensal	6	1.5	Preparación de bocadillos y botanas	3	0.75	Organización de eventos y muestras gastronómicas	4	1	Planeación y organización de menús	4	1			
								Control de costos de alimentos y bebidas	6	1.5	Cocina tradicional mexicana	4	1	Conservación y resguardo en el servicio de vino	4	1	Cocina mexicana contemporánea y de vanguardia	3	0.75				
								Estilismo culinario	6	1.5	Interacción inicial en francés	3	0.75	Comunicación activa en francés	3	0.75	Panificación y repostería	7	1.75				
																		Comunicación independiente en francés	5	1.25			
				TOTAL CL			15	3.75	24	6	20	5	20	5	5	1.25	26	7					
					35	8.75	35	8.75	35	8.75	35	8.75	35	8.75	35	8.75							

H/S: Horas por semana
 MD: Mediación Docente
 EI: Estudio Independiente
 TT: Trayecto Técnico

Se consideran 18 semanas al semestre
 La denominación de los módulos del currículum fundamental corresponde a las progresiones que se abordarán en ellos
 Se cubren los aprendizajes de trayectoria del Marco Curricular Común de la Educación Media Superior

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