

Las competencias profesionales comunes de las carreras de **PT y PT-B en Alimentos y Bebidas** son:

- Preelaborar alimentos utilizando técnicas culinarias acordes a la normatividad sobre manejo higiénico de alimentos.
- Poner a punto equipo, utensilios y menaje de trabajo en las áreas de producción y servicio de alimentos acorde a la fórmula de restauración del establecimiento
- Decorar y ambientar el área del comensal seleccionando equipo, utensilios y elementos de apoyo y desarrollando fases de preservicio, servicio y post servicio acorde con la fórmula de restauración del establecimiento.
- Optimizar materia prima y recursos en la preelaboración de alimentos, preparación y presentación de elaboraciones culinarias mediante la aplicación de procesos de control de costos.
- Crear figuras en frutas y verduras utilizando técnicas de corte para la decoración de platillos y mesas acordes a la fórmula de restauración del establecimiento.
- Elaborar bebidas y cócteles empleando técnicas de preparación y dosificación de ingredientes acordes a receta observando normas higiénicas para brindar el servicio requerido por el cliente.
- Elaborar bocadillos y botanas aplicando técnicas culinarias y normas higiénicas acordes a la fórmula de restauración del establecimiento para cubrir requerimientos de los clientes.

Mapa Curricular 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	

TT* = Trayecto Técnico
TP** = Trayecto Propedéutico

Fecha de publicación: 2015