



Bachillerato Tecnológico en Turismo

PRIMER CICLO Módulo de aprendizaje	Horas Semana	CUARTO CICLO Módulo de aprendizaje	Horas Semana
<i>Habilidad numérica y gráfica</i>	4	<i>Ética aplicada al campo laboral</i>	4
<i>Software administrativo</i>	4	<i>English tour</i>	6
<i>Actividad física y salud en el trabajo</i>	4	<i>Seguridad, higiene y atención al comensal</i>	5
<i>English customer service</i>	4	<i>Procedimientos operativos</i>	4
<i>Manejo de sustancias químicas</i>	4	<i>Espacio y legado turístico</i>	5
<i>Estructura de lenguaje oral y escrito</i>	4	<i>Costumbres y tradiciones en México</i>	5
<i>Recepción de huéspedes</i>	5		
Total	29	Total	29
SEGUNDO CICLO Módulo de aprendizaje	Horas Semana	QUINTO CICLO Módulo de aprendizaje	Horas Semana
<i>Bioquímica de los alimentos</i>	4	<i>Lectura interpretativa</i>	4
<i>English meals</i>	6	<i>Toma de decisiones en proporción</i>	4
<i>Áreas de servicio al huésped</i>	4	<i>Recreación y animación</i>	4
<i>Gestión en alimentos y bebidas</i>	7	<i>TIC aplicadas al turismo</i>	4
<i>Habitaciones y áreas de mantenimiento</i>	4	<i>Turismo social</i>	4
<i>Distribución de áreas de servicio</i>	3	<i>Servicio social</i>	
Total	28	Total	20
TERCER CICLO Módulo de aprendizaje	Horas Semana	SEXTO CICLO Módulo de aprendizaje	Horas Semana
<i>Equivalencias proporcionales</i>	4	<i>Productividad organizacional</i>	4
<i>English service</i>	4	<i>Equipos de alto desempeño</i>	4
<i>Biomas y ecosistemas turísticos</i>	4	<i>Ubicación espacial turística</i>	4
<i>Eventos y grupos</i>	5	<i>Equidad de género y turismo</i>	4
<i>Gastronomía</i>	8	<i>Prácticas profesionales</i>	
<i>Tour de grupos</i>	6	<i>Proyectos de aplicación e innovación tecnológica</i>	
Total	31	Total	16

En negro: Módulos de aprendizaje del área de formación básica común

En azul: Módulos de aprendizaje del área de formación básica particular