

ESCUELA INDUSTRIAL Y PREPARATORIA TÉCNICA "PABLO LIVAS"

MAPA CURRICULAR DEL PROGRAMA EDUCATIVO

BACHILLERATO TÉCNICO EN GASTRONOMÍA INTEGRAL

Campos Disciplinarios	Primer Semestre				Segundo Semestre				Tercer Semestre				Cuarto Semestre				Quinto Semestre				Sexto Semestre				TOTALES											
	Unidad de Aprendizaje				Unidad de Aprendizaje				Unidad de Aprendizaje				Unidad de Aprendizaje				Unidad de Aprendizaje				Unidad de Aprendizaje				FB	FP	OPT	FT	CBG	CFT						
	F/S	FT	CBG	CFT	F/S	FT	CBG	CFT	F/S	FP	FT	CBG	CFT	F/S	FP	FT	CBG	CFT	F/S	FP	OPT	FT	CBG	CFT	F/S	FP	OPT	FT	CBG	CFT	FB	FP	OPT	FT	CBG	CFT
Matemáticas	Desarrollo del Pensamiento Algebraico				Manejo de Formas y Espacios				Funciones y Relaciones				Probabilidad y Estadística																							
Comunicación	Expresión Oral y Escrita				Composición Escrita				Mi Conexión al Mundo en otra Lengua I				Mi Conexión al Mundo en otra Lengua II				Comprensión y Expresión Lingüística Avanzada																			
	Vida Cotidiana en otro Idioma I				Vida Cotidiana en otro Idioma II																															
	Tecnología de la Información y Comunicación				Introducción a la Robótica																															
Ciencias Experimentales					La Materia y sus Transformaciones				Fenómenos Químicos en el Entorno				La Ciencia del Movimiento				La Mecánica y el Entorno																			
													Biología en la Salud				La Naturaleza de la Vida																			
													La Vida en México: Política, Economía e Historia																							
Ciencias Sociales	Introducción a las Ciencias Sociales								Apreciación de las Artes				Lógica				Filosofía Literaria																			
Humanidades																																				
Desarrollo Humano	Orientación Educativa				Orientación Psicológica								Elección Vocacional				Ética, Sustentabilidad y Responsabilidad Social																			
	Actividad Física y Desarrollo Personal				Vida Saludable y Deporte												Proyecto de Vida																			
Multi Disciplinarios	Los Caminos del Conocimiento																																			
Optativas																																				
Campos Profesionales					Bromatología				Microbiología Nutrición				Educación y Orientación Nutriológica				Cálculo Dietético																			
					Introducción a la Gastronomía				Fondos y Salsas Conservación de los Alimentos				Gastronomía Nacional				Gastronomía Europea																			
					Técnicas Culinarias																															
									Servicios de Alimentación				Gestión en Servicios de Alimentación				Etiqueta y Protocolo en la Mesa																			
									Repostería Básica				Panadería Básica				Panadería Intermedia				Panadería Avanzada															
Reportería y Panadería									Confitería				Repostería Intermedia				Repostería Avanzada																			
Formación Técnica Integral	Introducción a los Procesos Industriales, de Servicios y de la Salud				Administración				Bioética Personalista				Fundamentos de la Solución de Conflictos				Sistemas de Calidad				Formación de Emprendedores															
TOTALES	TOTAL 1*				TOTAL 2*				TOTAL 3*				TOTAL 4*				TOTAL 5*				TOTAL 6*															

F/S - Frecuencias por semana **C - Créditos**
 FB - Formación Básica FP - Formación Propedéutica FT - Formación para el Trabajo OPT - Optativa CFT - Créditos formación para el Trabajo CBG - Créditos bachillerato General

UNIDADES DE APRENDIZAJE OPTATIVAS

1. Base de Datos
2. Inglés de Negocios
3. Estudio del Cambio
4. Etimologías
5. Fundamentos de Genética y Biotecnología
6. Introducción a las Actividades Empresariales
7. Investigación de las Ciencias Experimentales
8. Mediación Escolar
9. Psicología
10. Robótica Educativa
11. Temas Selectos de Filosofía
12. Temas Selectos de Física
13. Temas Selectos de Química
14. Francés Optativo
15. Introducción al Turismo