



PLAN DE ESTUDIOS

Bachiller Técnico en Gastronomía Integral

Primer Semestre	F/C
Desarrollo del Pensamiento Algebraico	6/4
Expresión Oral y Escrita	3/2
Vida Cotidiana en otro Idioma I	3/2
Tecnología de la Información y Comunicación	3/2
Introducción a las Ciencias Sociales	4/3
Orientación Educativa	2/1
Actividad Física y Desarrollo Personal	2/1
Los Caminos del Conocimiento	5/4
Introducción a los Procesos Industriales, de Servicios y de la Salud	3/2
Segundo Semestre	
Manejo de Formas y Espacios	5/4
Composición Escrita	3/2
Vida Cotidiana en otro Idioma II	3/2
Introducción a la Robótica	2/1
La Materia y sus Transformaciones	4/3
Orientación Psicológica	2/1
Vida Saludable y Deporte	2/1
Bromatología	2/1
Introducción a la Gastronomía	3/2
Técnicas Culinarias	3/2
Administración	2/1
Tercer Semestre	
Funciones y Relaciones	5/4
Mi Conexión al Mundo en otra Lengua I	5/4
Fenómenos Químicos en el Entorno	4/3
Apreciación de las Artes	4/3
Microbiología	2/1
Nutrición	3/2
Fondos y Salsas	4/3
Conservación de los Alimentos	3/2
Servicios de Alimentación	2/1
Repostería Básica	3/2
Confitería	3/2
Bioética Personalista	2/1
Cuarto Semestre	
Probabilidad y Estadística	5/4
Mi Conexión al Mundo en otra Lengua II	5/4
La Ciencia del Movimiento	4/3
Biología en la Salud	4/3
La Vida en México: Política, Economía e Historia	3/2
Lógica	2/1
Educación y Orientación Nutriológica	2/1
Gastronomía Nacional	3/2

Gestión en Servicios de Alimentación	2/1
Panadería Básica	3/2
Repostería Intermedia	3/2
Fundamentos de la Solución de Conflictos	2/1

Quinto Semestre	
Comprensión y Expresión Lingüística Avanzada	3/2
La Mecánica y el Entorno	4/3
La Naturaleza de la Vida	4/3
Elección Vocacional	2/1
Optativa I	4/3
Optativa II	4/3
Cálculo Dietético	4/3
Gastronomía Europea	3/2
Etiqueta y Protocolo en la Mesa	2/1
Panadería Intermedia	3/2
Repostería Avanzada	3/2
Sistemas de Calidad	2/1

Sexto Semestre	
Filosofía	3/2
Literatura	3/2
Ética, Sustentabilidad y Responsabilidad Social	3/2
Proyecto de Vida	3/2
Optativa III	4/3
Dietoterapia	7/5
Elaboración y Presentación de Bebidas	3/2
Gastronomía Asiática	3/2
Panadería Avanzada	3/2
Formación de Emprendedores	2/1

Materias 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

Servicio Social

Será acreditado por el cumplimiento de las 480 hrs. y la evaluación que realice el responsable del área.

