



Bachillerato con Especialidad en

Preparación de Alimentos y Bebidas



Acerca de la Especialidad

El plan de estudios de la carrera de Técnico en Preparación de Alimentos y Bebidas surge como una vertiente de la carrera de Servicios Turísticos, dada la amplitud de la misma. Esta nueva vertiente ofrece las competencias profesionales que permiten al estudiante preparar alimentos, bebidas, productos de panadería y repostería, operar, así como servir al comensal.

Perfil del Egresado

Durante el proceso de formación de los cinco módulos, el estudiante desarrollará o reforzará las siguientes competencias profesionales, correspondientes al técnico en Preparación de Alimentos y Bebidas:

Conocimientos en:

- Preparación de bases culinarias
- Preparación de alimentos de acuerdo a recetario base
- Servicio al comensal según los estándares de la empresa
- Preparación de bebidas y cocteles
- Preparación de productos de repostería y panadería

Mapa Curricular



1er Semestre	2do Semestre	3er Semestre	4to Semestre	5to Semestre	6to Semestre
Algebra	Geometría y Trigonometría	Geometría Analítica	Cálculo Diferencial	Cálculo Integral	Probabilidad y Estadística
Química I	Química II	Biología	Física I	Física II	Temas de Filosofía
Lectura, Expresión Oral y Escrita I	Lectura, Expresión Oral y Escrita II	Inglés III	Ecología	Inglés V	Asignatura Propedéutica
Inglés I	Inglés II	Ética	Inglés IV	Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores	Asignatura Propedéutica
Tecnologías de la Información y la Comunicación	Preparación de Bases Culinarias	Preparación de Acuerdo al Recetario Base	Servicio al Comensal Según Estándares	Bebidas y Cocteles	Panadería y Repostería
Lógica					

● Módulos de la Especialización Profesional

● Asignaturas Propedéuticas

- No tienen prerequisites de asignaturas o módulos previos.
- No están asociadas a módulos o carreras específicas del componente profesional.
- El alumno cursará dos asignaturas del área propedéutica que elija.