

Instituto Politécnico Nacional

Secretaría Académica Dirección de Educación Media Superior



MAPA CURRICULAR DE LAS ÁREAS DE FORMACIÓN INSTITUCIONAL, CIENTÍFICA, HUMANÍSTICA Y TECNOLÓGICA BÁSICA TÉCNICO EN GASTRONOMÍA

(MODALIDAD ESCOLARIZADA)

RAMA DE CIENCIAS SOCIALES Y ADMINISTRATIVAS **PLAN 2020** 3^{ER} NIVEL 1^{ER} NIVEL 2º NIVEL 4º NIVEL 5º NIVEL 6º NIVEL GEOMETRÍA Y GEOMETRÍA CÁLCULO CÁLCULO PROBABILIDAD Y ÁLGEBRA TRIGONOMETRÍA **ANALÍTICA** DIFERENCIAL INTEGRAL **ESTADÍSTICA** 5.62 5.62 5.62 5 5.62 5 0 5 5 0 5.62 5 0 5 0 5.62 нт HP CR HT HP CR ΗТ HP CR HT HP CR нт HP CR ΗТ HP CR FILOSOFÍA I FILOSOFÍA II FÍSICA I FÍSICA II MICROECONOMÍA **MACROECONOMÍA** 3,.37 3 3,.37 5.62 5.62 4.50 CR НТ CR нт HP CR нт HP CR CR CR HP HP COMPLITACIÓN COMPLITACIÓN QUÍMICA I QUÍMICA II **INGLÉS V INGLÉS VI BÁSICA I BÁSICA II** 4.50 4.50 2 2 4.50 2 4.50 4 2 6.75 4 2 6 1 2 НТ HP CR НТ HP CR нт HP CR нт HP CR ΗТ HP CR HP CR DERECHO ORIENTACIÓN JUVENIL Y **INGLÉS III** INGLÉS IV INGLÉS I INGLÉS II MERCANTII 4 5.62 4 6.75 3.37 HT HP CR HT ΗP CR HT HP CR HT HP CR HT HP CR HT HΡ CR COMUNICACIÓN DERECHO CONTABILIDAD III SERVICIOS EN RESTAURANTE Y BAR CIENTÍFICA 4.50 4 4.50 3,.37 3 0 3.37 5 5.62 4.50 CR HP CR HT HP CR НТ HP CR HT HP HT HP CR ΗТ HP CR ORIENTACIÓN JUVENIL Y **BIOLOGÍA BÁSICA** CONTABILIDAD I CONTABILIDAD I GASTRONOMÍA INTERNACIONAL II **DEL PENSAMIENTO PROFESIONAL III** 3.37 5-62 5.62 5.62 4.50 3 0 3 2 5 O 5 0 2 0 0 1 ΗР НТ ΗР CR НТ ΗР CR ΗР CR HP HT нт HISTORIA DE HISTORIA DE **ENTORNO** CÁLCULOS ADMINISTRACIÓN GASTRONÓMICA PLAN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y SOCIOECONÓMICO DE MÉXICO BEBIDAS (OPCIÓN CURRICULAR DE MÉXICO CONTEMPORÁNEO I MÉXICO CONTEMPORÁNEO II FINANCIEROS II **FINANCIERA** TITULACIÓN) 3.37 3.37 3.37 3.37 4 50 4.50 3 0 3 0 3 0 1 2 2 CR ΗР HT ΗР ΗР нт ΗР DESARROLLO **CÁLCULOS** CERTIFICACIONES NORMATIVAS, **GESTIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES** MARKETING GASTRONÓMICO PERSONAL **FINANCIEROS** SEGURIDAD E HIGIENE **PROFESIONAL I** 4 4.50 0 4.50 3.37 4.50 HP CR нт CR ΗТ нт HP CR CR HP CR

QUÍMICA DE ALIMENTOS Y PRINCIPIOS PANADERÍA OPTATIVA 2 NUTRICIONALES 4,50 3.37 2 4.50 НТ CR нт ΗР CR нт НР CR OPTATIVA 3 2 3.37 1

GASTRONOMÍA MEXICANA

HP

нт

нт

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL I

ΗР

ΗР

4.50

CR

CR

ÁREA DE FORMACIÓN INSTITUCIONAL

RIENTACIÓN JUVENIL

ΗР

нт

0.0

CR

3

нт

ÁREA DE FORMACIÓN CIENTÍFICA HUMANÍSTICA Y TECNOLÓGICA BÁSICA

2

ΗТ

TÉCNICAS CULINARIAS

4.50

нт

ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL

4.50

CR

Educación Media Superior M. en C. ROSALBA GARCÍA CARRILLO DIRECTORA

OPTATIVA 4

ΗР

Dirección de

3.37

CR

ΗP

OPTATIVA 1

ΗР

3.37

CR



Instituto Politécnico Nacional

Secretaría Académica Dirección de Educación Media Superior



INSTITUCIONAL, CIENTÍFICA, HUMANÍSTICA Y TECNOLÓGICA BÁSICA TÉCNICO EN GASTRONOMÍA (MODALIDAD ESCOLARIZADA)

RAMA DE CIENCIAS SOCIALES Y ADMINISTRATIVAS

PLAN 2020

UNIDADES DE APRENDIZAJE OPTATIVAS	PARA IMPARTIRSE EN EL NIVEL	H	HP	CR	ÁREA DE FORMACIÓN
OPTATIVA 1: COMUNICACIÓN Y LIDERAZGO	SEGUNDO NIVEL, TRONCO COMÚN	3	0	3	CIENT. HUMANIST. Y TECNOL. BÁSICA
OPTATIVA 1: APRECIACIÓN ARTÍSTICA	SEGUNDO NIVEL, TRONCO COMÚN	3	0	3	CIENT. HUMANIST. Y TECNOL. BÁSICA
OPTATIVA 1: TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN DE CAMPO	SEGUNDO NIVEL, TRONCO COMÚN	3	0	3	CIENT. HUMANÍST. Y TECNOL. BÁSICA
OPTATIVA 2 CONSERVAS Y PREFABRICADOS	CUARTO NIVEL	1	2	337	ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL
OPTATIVA 2 COCINA FRIA	CUARTO NIVEL	1	2	337	ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL
OPTATIVA 3 TENDENCIAS GASTRONÓMICAS	QUINTO NIVEL	1	2	337	ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL
OPTATIVA 3 ENOLOGÍA Y COCTELERÍA	QUINTO NIVEL	1	2	337	ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL
OPTATIVA 4 REPOSTERIA	SEXTO NIVEL	1	2	337	ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL
OPTATIVA 4 FRANCÉS GASTRONÓMICO	SEXTO NIVEL	1	2	337	ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL
OPTATIVA 4 INGLÉS GASTRONÓMICO	SEXTO NIVEL	1	2	337	ÁREA DE FORMACIÓN PROFESIONAL

