PLAN DE ESTUDIO TÉCNICO EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

SEMESTRE I	HORAS A LA SEMANA
Algebra	.4
Química I	4
Lectura, Expresión Oral y Escrita I	4
Inglés I	3
Tecnologías de la Información y la Comunicación	3
Lógica	4
	22

SEMESTRE II	
Geometría y Trigonometría	4
Química II	4
Lectura, Expresión Oral y escrita II	4
Inglés II	3
MÓDULO I: Prepara bases culinarias	17
	32

SEMESTRE III	
Geometría Analítica	4
Biología	4
Inglés III	3
Ética	4
MÓDULO II: Prepara alimentos de acuerdo al recetario base	recetario base
	32

SEMESTRE IV	
Cálculo Diferencial	4
Física I	4
Ecología	4
Inglés IV	3
MÓDULO III: Sirve al comensal según estándares de la empresa	17
	32

PLAN DE ESTUDIO TÉCNICO EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

SEMESTRE V	HORAS A LA SEMANA
Cálculo Integral	5
Física II	4
Inglés V	5
Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores	4
MÓDULO IV : Prepara bebidas y cocteles	12
	30

SEMESTRE VI	
Probabilidad y Estadística	5
Temas de Filosofía	5
Asignatura Propedéutica (1-12)	5
Asignatura Propedéutica (1-12)	5
MÓDULO V: Prepara productos de panadería y repostería	12
	32
	180

^{*}Las asignaturas propedéuticas no tienen prerrequisitos de asignaturas o módulos previos.

^{*}Las asignaturas propedéuticas no están asociadas a módulos o carreras específicas del componente profesional.

^{**}El alumno cursará dos asignaturas del área propedéutica que elija.

ÁREAS PROPEDEUTICAS

Áreas de Conocimiento	Asignaturas	Horas a la Semana
Físico-Matemática	(1) Temas de Física	5
	(2) Dibujo Técnico	5
	(3) Matemáticas Aplicadas	5
Económico-Administrativa	(4) Temas de Administración	5
	(5) Introducción a la Economía	5
	(6) Introducción al Derecho	5
Químico-Biológica	(7) Introducción a la Bioquímica	5
	(8) Temas de Biología Contemporánea	5
	(9) Temas de Ciencias de la Salud	5
Humanidades y Ciencias Sociales	(10) Temas de Ciencias Sociales	5
	(11) Literatura	5
	(12) Historia	5