



SEP

SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA

Secretaría de Educación Pública
Subsecretaría de Educación Media Superior
Dirección General de Educación Tecnológica Industrial
Dirección Técnica
Subdirección Académica

TÉCNICO EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

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. Esta carrera se desarrolla como una vertiente de los servicios turísticos.

PERFIL DE EGRESO

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:

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

**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	17
	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 PROPEDEÚTICAS

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

Directorio de planteles:

Planteles que oferta la carrera, haz clip en el enlace.

http://www.dgeti.sep.gob.mx/index.php?option=com_wrapper&view=wrapper&Itemid=520