



# BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN GASTRONOMÍA

## PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CUATRIMESTRE	SEGUNDO CUATRIMESTRE	TERCER CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ÁLGEBRA</li> <li>- QUÍMICA 1</li> <li>- LECTURA Y REDACCIÓN</li> <li>- TECNOLOGÍA DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN</li> <li>- INGLES 1</li> <li>- CIENCIA, TECNOLOGÍA, SOCIEDAD Y VALORES</li> <li>- SANIDAD E HIGIENE</li> <li>- GASTRONOMÍA BÁSICA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- GEOMETRÍA Y TRIGONOMETRÍA</li> <li>- QUÍMICA 2</li> <li>- LECTURA Y REDACCIÓN 2</li> <li>- INGLES 2</li> <li>- TEORIA GASTRONÓMICA 1</li> <li>- GASTRONOMÍA MEXICANA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- GEOMETRÍA ANALÍTICA</li> <li>- BIOLOGÍA</li> <li>- INGLES 3</li> <li>- CIENCIA, TECNOLOGÍA, SOCIEDAD Y VALORES 2</li> <li>- TEORIA GASTRONÓMICA 2</li> <li>- GASTRONOMÍA FRANCESA</li> <li>- GASTRONOMÍA ITALIANA</li> </ul>
CUARTO CUATRIMESTRE	QUINTO CUATRIMESTRE	SEXTO CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- CALCULO MATEMÁTICO</li> <li>- FÍSICA 1</li> <li>- ECOLOGÍA</li> <li>- INGLES 4</li> <li>- PREFABRICADOS Y CONSERVACIÓN</li> <li>- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PROBABILIDAD ESTADÍSTICA</li> <li>- FÍSICA 2</li> <li>- INGLES 5</li> <li>- CIENCIA, TECNOLOGÍA, SOCIEDAD Y VALORES 3</li> <li>- TEORÍA DE COCTELERÍA</li> <li>- COCTELERÍA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- MATEMÁTICA APLICADA</li> <li>- OPTATIVA (ADMINISTRACIÓN)</li> <li>- COMPONENTES DE FORMACIÓN PROPEDÉUTICA</li> <li>- TEORÍA GASTRONÓMICA 3</li> <li>- PANADERÍA</li> <li>- REPOSTERÍA</li> </ul>

NIVEL TÉCNICO	
PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- SANIDAD E HIGIENE</li> <li>- NUTRICIÓN</li> <li>- QUÍMICA DE ALIMENTOS</li> <li>- PATRIMONIO GASTRONÓMICO</li> <li>- GASTRONOMÍA BÁSICA (TÉCNICAS, SALSAS, FONDOS, ENTRADAS Y ENSALADAS)</li> <li>- GASTRONOMÍA MEXICANA</li> <li>- INGLES 1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SANIDAD E HIGIENE 2</li> <li>- TEORIA GASTRONÓMICA</li> <li>- QUIMICA DE ALIMENTOS 2</li> <li>- GASTRONOMÍA ESPAÑOLA</li> <li>- GASTRONOMÍA FRANCESA</li> <li>- INGLES 2</li> </ul>
TERCER SEMESTRE	CUARTO SEMESTRE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- MICROBIOLOGÍA</li> <li>- TEORÍA GASTRONÓMICA 2</li> <li>- LABORATORIO DE BAR</li> <li>- PREFABRICADOS Y CONSERVACIÓN</li> <li>- GASTRONOMÍA ITALIANA</li> <li>- INGLES 3</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ADMINISTRACIÓN</li> <li>- TEORÍA GASTRONÓMICA 3</li> <li>- SERVICIO DE A Y B</li> <li>- PANADERÍA</li> <li>- GASTRONOMÍA ORIENTAL</li> <li>- INGLES 4</li> </ul>