

**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	HORAS A LA SEMANA
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.