

PLAN DE ESTUDIOS 2003

Carrera de Profesional Técnico-Bachiller en Alimentos y Bebidas

CLAVE: 07ALBE010305

CLAVE	I SEMESTRE		H	Ca
MA	T	Operación de Herramientas de Cómputo	4	5
	T	Organización de Empresas	3	3
	T	Manejo del Proceso Administrativo	5	5
	E	Manejo de Técnicas Básicas para Preparación de Alimentos	9	11
MI		Inglés I	3	5
		Matemáticas I: Aritmética y Álgebra	4	6
		Informática	3	5
		Español I: Comunicación Oral y Escrita	3	4
		Tutorías I	1	1
PT-B		MA Hrs.	21	24
		MI Hrs.	14	21
		PT-B Tot. Hrs.	35	45

Valores Acumulados		MA	21	24
		MI	14	21
		TOTAL	35	45

CLAVE	II SEMESTRE		H	Ca
MA	E	Manejo de Equipo para la Producción y el Servicio de Alimentos y Bebidas	6	7
	E	Atención al Cliente en Establecimientos de Alimentos y Bebidas	6	7
	E	Control de Costos de Alimentos y Bebidas	5	6
	O	Tallado y Decoración Artística de Frutas y Verduras	4	4
MI		Inglés II	3	5
		Matemáticas II: Geometría y Trigonometría	4	6
		Valores	3	4
		Español II: Comprensión de Lectura	3	5
		Tutorías II	1	1
PT-B		MA Hrs.	21	24
		MI Hrs.	14	21
		PT-B Tot. Hrs.	35	45

Valores Acumulados		MA	42	48
		MI	28	42
		TOTAL	70	90

Técnico Auxiliar en Producción y Servicio al Cliente

CLAVE	III SEMESTRE		H	Ca
MA	E	Preparación de Bebidas y Cócteles	6	7
	E	Preparación de Bocadillos y Botanas	5	6
	E	Planeación y Organización de Menús	6	7
	O	Conservación y Resguardo en el Servicio de Vino	4	4
MI		Inglés III	3	5
		Matemáticas III: Geometría Analítica	4	6
		Historia y Geografía	4	6
		Derechos Humanos	2	3
		Tutorías III	1	1
PT-B		MA Hrs.	21	24
		MI Hrs.	14	21
		PT-B Tot. Hrs.	35	45

Valores Acumulados		MA	63	72
		MI	42	63
		TOTAL	105	135

CLAVE	IV SEMESTRE		H	Ca
MA	T	Inglés IV	5	6
	E	Conservación de Alimentos	5	6
	E	Preparación de Bases para Platillos	4	5
	E	Organización de Eventos	5	6
	O	Elaboración de Platillos Mediterráneos	5	6
	O-T	Francés Técnico I	3	4
MI		Matemáticas IV: Introducción al Cálculo Diferencial e Integral	4	6
		Español III: Redacción	3	5
		Tutorías IV	1	1
PT-B		MA Hrs.	27	33
		MI Hrs.	8	12
		PT-B Tot. Hrs.	35	45

Valores Acumulados		MA	90	105
		MI	50	75
		TOTAL	140	180

Técnico Básico en Producción de Alimentos y Bebidas

CLAVE	V SEMESTRE		H	Ca
MA	T	Inglés V	5	6
	T	Proyecto de Emprendedores	3	4
	E	Elaboración de Platillos Nacionales	9	9
	O	Elaboración de Platillos Orientales	6	7
	O-T	Francés Técnico II	3	4
MI		Matemáticas V: Probabilidad y Estadística	4	8
		Física I	4	6
		Tutorías V	1	1
PT-B		MA Hrs.	26	30
		MI Hrs.	9	15
		PT-B Tot. Hrs.	35	45

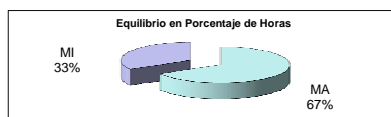
Valores Acumulados		MA	116	135
		MI	59	90
		TOTAL	175	225

CLAVE	VI SEMESTRE		H	Ca
MA	T	Inglés VI	5	6
	E	Elaboración de Dietas Equilibradas para la Nutrición	6	7
	E	Elaboración de Panadería y Repostería	6	7
	O-T	Francés Técnico III	7	8
MI		Química	4	6
		Biología	4	6
		Filosofía	2	4
		Tutorías VI	1	1
PT-B		MA Hrs.	24	28
		MI Hrs.	11	17
		PT-B Tot. Hrs.	35	45

Valores Acumulados		MA	140	163
		MI	70	107
		TOTAL	210	270

Profesional Técnico-Bachiller en Alimentos y Bebidas

MI	MÓDULOS INTEGRADORES	
	MÓDULOS AUTOCONTENIDOS	
MA	T	Transversales
	E	Específicos
	O	Optativos



	% H.	% Ca.	H. TOT.
MA	67%	60%	2520
MI	33%	40%	1260
Total	100%	100%	3780

**REQUISITOS ACADÉMICOS**

**Plan de Estudios de la Carrera de Profesional Técnico-Bachiller en Alimentos y Bebidas**

<p><b><u>Para ingresar a la carrera</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Aprobar el concurso o el procedimiento de ingreso.</li> <li>❖ Contar con certificado de estudios de educación secundaria.</li> </ul>	<p><b><u>Carga horaria del Plan de Estudios</u></b></p> <p style="text-align: right;"><u>Horas-semana-semester (H)</u></p> <p style="text-align: right;">↓</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Módulos Integradores</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: right;">70</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Módulos Autocontenidos:</td> </tr> <tr> <td>• Transversales y Específicos</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: right;">108</td> </tr> <tr> <td>• Optativos</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: right;">32</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: right; border-top: 1px solid black;">210</td> </tr> </table>	Módulos Integradores	=	70	Módulos Autocontenidos:			• Transversales y Específicos	=	108	• Optativos	=	32			210
Módulos Integradores	=	70														
Módulos Autocontenidos:																
• Transversales y Específicos	=	108														
• Optativos	=	32														
		210														
<p><b><u>Para obtener un certificado académico intermedio</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <b>Técnico auxiliar:</b> Haber acreditado las 70 horas-semana-semester correspondientes a los módulos de los dos primeros semestres de la carrera de PT-B.</li> <li>❖ <b>Técnico básico:</b> Haber acreditado las 140 horas-semana-semester correspondientes a los módulos de los cuatro primeros semestres de la carrera de PT-B.</li> </ul>																
<p><b><u>Para obtener el certificado de Profesional Técnico-Bachiller y el título de Profesional Técnico-Bachiller</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Haber acreditado las 210 horas-semana-semester de los módulos autocontenidos e integradores del Plan de Estudios.</li> <li>❖ Cumplir con el servicio social obligatorio.</li> <li>❖ Realizar prácticas profesionales.</li> <li>❖ Cumplir con el protocolo de titulación.</li> </ul>																
<p><b><u>Notas</u></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. El certificado de Profesional Técnico-Bachiller es un certificado de Bachillerato para ingreso a la Educación Superior.</li> <li>2. El título de Profesional Técnico-Bachiller permite tramitar la Cédula Profesional para el ejercicio de la profesión.</li> <li>3. Los módulos marcados como optativos, claves "O" y "O-T", en el plan de estudios de la carrera de PT-B, son intercambiables por otros módulos con el mismo valor de su carga horaria: 32 horas-semana-semester.</li> <li>4. Dado que el semestre consta de 18 semanas de clase: 1 hora-semana-semester equivale a 18 horas totales.</li> <li>5. La carga académica (Ca) es igual a la carga frente a grupo (H) más las horas de trabajo independiente del alumno.</li> <li>6. El alumno puede realizar de manera simultánea el servicio social y las prácticas profesionales a través de un proyecto concertado entre el plantel del Sistema Conalep y una institución del sector productivo: público, social y privado.</li> </ol>																

Metepec, Estado de México, agosto de 2005

**Ing. José Efrén Castillo Sarabia**

**Director General**