



## **BACHILLERATO TÉCNICO EN GASTRONOMÍA TURÍSTICA**

**Tipo de Ciclo:** Escolarizado Cuatrimestral

**Duración:** Tres Años.

### **Objetivo General.**

El Programa de Bachillerato Técnico en Gastronomía tiene por objetivo general formar profesionales con conocimientos arte culinario y gastronomía internacional y nacional.

Formar a los alumnos de forma integral en las áreas de cocina y gastronomía, así como, dotarlos de los conocimientos idiomáticos y de las habilidades sociales que les permitan realizar una labor profesional de calidad gestionando adecuadamente estas áreas en establecimientos hoteleros, extrahoteleros y de restauración.

### **Objetivos Específicos.**

- Identificar las materias primas, caracterizando sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para decepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- Identificar y seleccionar las técnicas de decoración y terminación, relacionándolas con las características físicas y organolépticas del producto final, para realizar la decoración/terminación de las elaboraciones.
- Conocer los principales platos de la cocina mexicana que identifican a cada estado de la república.
- Conocer sus derechos y deberes como agente activo del sector turístico, analizando el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como trabajador de dicho sector, así como conocer los derechos, deberes y leyes que de una forma u otra se relacionan con los clientes, turistas nacionales e internacionales.

### **Perfil de Egreso.**

El egresado en Técnico Profesional en Gastronomía tendrá los conocimientos necesarios para desarrollarse dentro de cada una de las áreas de un restaurante y tendrá los conocimientos de:



- 1.- Planear cartas y menús, tomando en cuenta orden y reglas gastronómicas.
- 2.- Elaborar las recetas del estableciendo y manteniendo la calidad de los alimentos tomando en cuenta las tablas básicas de nutrición.
- 3.- Implementar sistemas y programas para el manejo higiénico de los alimentos.
- 4.- Elaborar platos distintivos de la cocina mexicana.
- 5.- Elaborar platos distintivos de la cocina
- 6.- Capacitar en el ramo del comer y beber con calidad, del cocinar y servir los alimentos en forma estética a la vista, y agradable al paladar.

**Habilidades para:**

- Natural empatía hacia las otras personas
- Facilidad para las relaciones interpersonales.
- Manejo de Grupos

**Actitudes de:**

- Habito de lectura.
- Habito de estudio y superación.
- Actitudes investigativas.

**Para más información escribanos sin compromiso a [prepa\\_tecnica@ilan.com.mx](mailto:prepa_tecnica@ilan.com.mx)**

**MAPA CURRICULAR**

<b>PRIMER CUATRIMESTRE</b>
MATEMÁTICAS I
QUÍMICA I
ÉTICA Y VALORES I
INTRODUCCIÓN A LAS CIENCIAS SOCIALES
TALLER DE LECTURA Y REDACCIÓN I
LENGUA ADICIONAL AL ESPAÑOL I



INFORMÁTICA I

EDUCACIÓN FÍSICA

**SEGUNDO CUATRIMESTRE**

MATEMÁTICAS II

QUÍMICA II

ÉTICA Y

VALORES II

HISTORIA DE MÉXICO I

TALLER DE LECTURA Y REDACCIÓN II

LENGUA ADICIONAL AL ESPAÑOL II

INFORMÁTICA II

EDUCACIÓN FÍSICA

**TERCER CUATRIMESTRE**

MATEMÁTICAS III

GEOGRAFÍA

FÍSICA I

HISTORIA DE MÉXICO II

LITERATURA I

LENGUA ADICIONAL AL ESPAÑOL III



INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA

INTRODUCCIÓN A LA TURISMO

EDUCACIÓN FÍSICA

**CUARTO CUATRIMESTRE**

MATEMÁTICAS IV

BIOLOGÍA I

FÍSICA II

ESTRUCTURA SOCIOECONÓMICA DE MÉXICO

LITERATURA II

LENGUA ADICIONAL AL ESPAÑOL IV

PANORAMA DE LA CULTURA MEXICANA

ATENCIÓN AL CLIENTE

EDUCACIÓN FÍSICA

**QUINTO CUATRIMESTRE**

BIOLOGÍA II

HISTORIA UNIVERSAL

CONTEMPORANEA

SOCIOLOGÍA I



PROBABILIDADES

Y

ESTADÍSTICAS I

PSICOLOGÍA I

CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN I

HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE  
ALIMENTOS

TÉCNICA CULINARIA I

EDUCACIÓN FÍSICA

**SEXTO CUATRIMESTRE**

FILOSOFÍA

ECOLOGÍA Y MEDIO

AMBIENTE

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

SOCIOLOGÍA II

PROBABILIDADES Y ESTADÍSTICAS II

PSICOLOGÍA II

CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN II

FRANCÉS I



TÉCNICA CULINARIA II

EDUCACIÓN FÍSICA

**SÉPTIMO CUATRIMESTRE**

FRANCÉS II

COCINA

INTERNACIONAL I

NUTRICIÓN Y

DIETÉTICA

PANIFICACIÓN

TECNOLOGÍA DE SALÓN I

CAJA Y CHEQUERÍA

ÉTICA PROFESIONAL

**OCTAVO CUATRIMESTRE**

FRANCÉS III

COCINA INTERNACIONAL II

COCINA MEXICANA I

ELEMENTOS DE FUENTE SODA

PASTELERÍA

TÉCNICAS DE VENTAS



<b>NOVENO CUATRIMESTRE</b>
FRANCÉS IV
TECNOLOGÍA DE BAR
COCINA MEXICANA II
ELEMENTOS DE SERVICIO DEL VINO
LEGISLACIÓN LABORAL TURÍSTICA
TURISMO Y MEDIO AMBIENTE