



DESDE 1969

**INSTITUTO
TECNOLÓGICO
ROOSEVELT®**

EDUCACIÓN HUMANA AL ALCANCE DE TODOS

BACHILLERATO TECNOLÓGICO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS

2 años

SEP

WWW.ROOSEVELT.EDU.MX

DGESU

OBJETIVO GENERAL

Formar profesionales que contribuyen a la cultura culinaria de nuestro país, con las competencias para la preparación alimentos y bebidas con las técnicas de vanguardia que atiendan las necesidades de un comensal.

PERFIL DEL EGRESADO

El egresado contará con las competencias para preparar bases culinarias, preparar alimentos de acuerdo al recetario base, servir al comensal según estándares de la empresa, preparar bebidas y cócteles; y preparar productos de panadería y repostería

PLAN DE ESTUDIOS

Cuatrimestre I

- > Álgebra
- > Inglés I
- > Química I
- > Tecnologías de la información y la comunicación
- > Lectura, expresión oral y escrita
- > Lógica

Cuatrimestre II

- > Geometría y Trigonometría
- > Inglés II
- > Química II
- > Lectura, expresión oral y escrita
- > Módulo I: Prepara bases culinarias

Cuatrimestre III

- > Geometría Analítica
- > Biología
- > Inglés III
- > Ética
- > Módulo II: Prepara alimentos de acuerdo al recetario base

Cuatrimestre IV

- > Cálculo Diferencial
- > Física I
- > Ecología
- > Inglés IV
- > Módulo III: Sirve al comensal según estándares de la empresa

Cuatrimestre V

- > Cálculo Integral
- > Física II
- > Inglés V
- > Ciencia, Tecnología, Sociedad y Valores
- > Módulo IV: Prepara bebidas y cocteles

Cuatrimestre VI

- > Probabilidad Estadística
- > Temas de Filosofía
- > Asignatura específica del área propedéutica correspondiente (1)
- > Asignatura específica del área propedéutica correspondiente (2)
- > Módulo V: Prepara productos de panadería y repostería