

INSTITUTO GASTRONÓMICO HIDALGUENSE (PROCALETI, S.C.)

MAPA CURRICULAR DEL PLAN DE ESTUDIOS "ESPECIALIDAD DE REPOSTERÍA"

PREPARACIÓN DE PANES			PREPARACIÓN DE GALLETAS			PAYS Y CANAPÉS		
M. ICATHI	SEGURIDAD, SANIDAD E HIGIENE IGH-ER-001	2	M. ICATHI	IDENTIFICACIÓN DE INGREDIENTES IGH- ER-006	2	M. ICATHI	ELABORACIÓN DE PAYS IGH-ER-011	2
1 PANADERÍA		1	2 GALLETERÍA		1	3 PAYS y CANAPÉS		1
		3			3			3
M. ICATHI	IDENTIFICACIÓN DE EQUIPO IGH- ER-002	2	IGH	ELABORACIÓN DE GALLETAS DE MOLDE IGH-ER-007	1	M. IGH	ELABORACIÓN DE TARTAS IGH-ER-012	1
1 PANADERÍA		1	2 GALLETERÍA		2	3 PAYS y CANAPÉS		2
		3			3			3
M. ICATHI	ELABORACIÓN DE PAN DE MESA IGH-ER-003	2	IGH	ELABORACIÓN DE GALLETAS REFRIGERADAS IGH-ER-008	1	M. ICATHI	ELABORACIÓN DE PAYS EN FRÍO IGH-ER-013	1
1 PANADERÍA		1	2 GALLETERÍA		2	3 PAYS y CANAPÉS		2
		3			3			3
M. ICATHI	ELABORACIÓN DE PAN DULCE IGH-ER-004	1	M. ICATHI	ELABORACIÓN DE GALLETAS DE MANGA IGH-ER-009	1	M. IGH	ELABORACIÓN DE BOCADILLOS IGH-ER-014	1
1 PANADERÍA		2	2 GALLETERÍA		2	3 PAYS y CANAPÉS		2
		3			3			3
M. ICATHI	ELABORACIÓN DE PAN FRITO IGH-ER-005	1	M. ICATHI	ÉTICA Y VALORES IGH-ER-010	1	M. ICATHI	ELABORACIÓN DE CANAPÉS IGH-ER-015	1
1 PANADERÍA		2	2 GALLETERÍA		2	3 PAYS y CANAPÉS		2
		3			3			3
GELATINAS ARTÍSTICAS			DULCES MEXICANOS			PREPARACIÓN Y DECORACIÓN DE PASTELES		
M. ICATHI	COMBINACIÓN DE INGREDIENTES IGH-ER-016	1	M. IGH	COSTOS Y RECETAS ESTÁNDAR IGH-ER-021	1	M. IGH	IDENTIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA Y EQUIPO PARA PASTELERÍA IGH-ER-024	1
4 GELATINAS Y CHOCOLATERÍA		2	5 DULCES Y CONSERVAS		2	6 PREPARACIÓN Y DECORACIÓN DE PASTELES		2
		3			3			3
M. ICATHI	ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE GELATINAS IGH-ER-017	2	M. ICATHI	ELABORACIÓN DE DULCES MEXICANOS IGH-ER-022	1	M. IGH	ELABORACIÓN DE BIZCOCHOS IGH-ER-025	1
4 GELATINAS Y CHOCOLATERÍA		1	5 DULCES Y CONSERVAS		2	6 PREPARACIÓN Y DECORACIÓN DE PASTELES		5
		3			3			6
M. IGH	MANEJO Y TEMPERADO DEL CHOCOLATE IGH-ER-018	2	M. IGH	ELABORACIÓN DE CONSERVAS IGH-ER-023	1	M. ICATHI	ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE PASTELES BÁSICOS IGH- ER-026	1
4 GELATINAS Y CHOCOLATERÍA		1	5 DULCES Y CONSERVAS		2	6 PREPARACIÓN Y DECORACIÓN DE PASTELES		5
		3			3			6
IGH	ELABORACIÓN DE CHOCOLATERÍA IGH-ER-019	1			M. IGH	ELABORACIÓN Y DECORACIÓN DE PASTELES GOURMET IGH- ER-027	1	
4 GELATINAS Y CHOCOLATERÍA		2			6 PREPARACIÓN Y DECORACIÓN DE PASTELES		5	
		3					6	
M. ICATHI	DESARROLLO HUMANO IGH-ER-020	2			M. IGH	ELABORACIÓN DE PETIT FOURS IGH-ER-028	1	
4 GELATINAS Y CHOCOLATERÍA		1		6 PREPARACIÓN Y DECORACIÓN DE PASTELES	5			
		3			6			
6 MÓDULOS CON 28 MATERIAS OBLIGATORIAS								
CXHT	CRÉDITOS POR HORAS TEORICAS	CXHP	CRÉDITOS POR HORAS PRÁCTICAS	TC	TOTAL DE CRÉDITOS			
TOTAL DE CRÉDITOS DE LA ESPECIALIDAD: 96								