



Colección de Carreras de Hospitalidad y Turismo

La colección de Carreras de Hospitalidad y Turismo se centra en la gestión, el marketing y las operaciones de restaurantes, alojamientos, atracciones, eventos recreativos y servicios relacionados con los viajes. Esta colección de carreras incluye ocupaciones que van desde agente de reservas y boletos de transporte hasta planificador de eventos y gerente general.

Programa de estudios a nivel estatal: Artes Culinarias

El programa de estudios de Artes Culinarias está orientado a las oportunidades ocupacionales y educacionales asociadas con la planificación, dirección y coordinación de las actividades de una organización o departamento de alimentos y bebidas. Este programa de estudios incluye oportunidades relacionadas con la dirección y participación en la preparación de alimentos.



Cursos secundarios para obtener crédito en la secundaria

Nivel 1	<ul style="list-style-type: none"> Principios de Hospitalidad y Turismo Introducción a las Artes Culinarias
Nivel 2	<ul style="list-style-type: none"> Artes Culinarias Iniciativa Emprendedora I Tecnología y Seguridad Alimentaria Fundamentos de la Gestión de Restaurantes
Nivel 3	<ul style="list-style-type: none"> Artes Culinarias Avanzadas Introducción a la Planificación de Eventos y Reuniones Conceptos y Aplicaciones del Marketing Turístico Procesamiento de Alimentos Procesamiento de Alimentos + Experiencia en Laboratorio y Campo Agrícola
Nivel 4	<ul style="list-style-type: none"> Ciencia de los Alimentos Prácticas en Artes Culinarias Prácticas en Artes Culinarias + Prácticas Extensivas en Artes Culinarias Prácticas en Planificación de Eventos y Reuniones Prácticas en Servicios de Hospitalidad Prácticas en Servicios de Hospitalidad + Prácticas Extensivas en Servicios de Hospitalidad Prácticas en Iniciativa Emprendedora Prácticas en Iniciativa Emprendedora + Prácticas Extensivas en Iniciativa Emprendedora Preparación de Carreras para Programas de Estudios Preparación de Carreras para Programas de Estudios + Preparación de Carrera Extensiva

Cursos académicos avanzados alineados

AP o IB	Química de Colocación Avanzada (AP) Química de Bachillerato Internacional (IB), nivel estándar
Crédito dual	Las ofertas de crédito dual variarán de acuerdo con las diferentes agencias locales de educación.

Debería aconsejarse a los estudiantes que consideren estos cursos como oportunidades para enriquecer su preparación. Los cursos AP/IB que no estén incluidos en la sección de Cursos secundarios para obtener crédito en la secundaria de este documento de soporte, no serán tenidos en cuenta para el estatus de graduado/especializado para este programa de estudios.

Oportunidades de aprendizaje basadas en el trabajo y oportunidades de aprendizaje de extensión

Actividades de aprendizaje basadas en el trabajo	<ul style="list-style-type: none"> Presenciar el trabajo de un director de una organización sin fines de lucro que produce y entrega alimentos a comunidades necesitadas Realizar una pasantía en una empresa de catering y aprender sobre la producción de alimentos para eventos a gran escala Trabajar a medio tiempo en un restaurante como cocinero de línea o chef
Oportunidades de aprendizaje de extensión	<ul style="list-style-type: none"> Participar en FCCLA Participar en SkillsUSA Participar en la <i>American Culinary Association</i> (Asociación Culinaria Estadounidense) o en la <i>Texas Restaurant Association</i> (Asociación de Restaurantes de Texas)

Certificaciones alineadas basadas en la industria

- Certified Fundamentals Cook
- Certified Fundamentals Pastry Cook
- Certified Hospitality and Tourism Management Professional
- Commercial Foods
- Culinary Meat Selection and Cookery Certification
- Food Protection Manager Certification
- Food Safety and Science Certification
- ManageFirst Professional
- Pre-Professional Certification in Culinary Arts
- Pre-Professional Certification in Food Science Fundamentals
- ServSafe Manager



Ejemplos de oportunidades de educación avanzada

Grado de Asociado

- Artes Culinarias
- Artes de Panadería y Pastelería

Licenciatura Universitaria

- Gestión/Administración de Hoteles/Moteles
- Ciencias Culinarias

Títulos de Máster, Doctorados y Títulos Profesionales

- Liderazgo Organizacional
- Gestión/Administración de Sistemas de Servicio de Alimentos

Additional Stackable IBCs/License

- Food Manager License



Ejemplos de ocupaciones alineadas

Panaderos

Salario medio: \$29,466
 Apertura de posiciones anuales: 2,942
 Crecimiento a 10 años: 26%

Chefs y Jefes de Cocina

Salario medio: \$44,761
 Apertura de posiciones anuales: 950
 Crecimiento a 10 años: 37%

Gerentes Generales y de Operaciones

Salario medio: \$83,220
 Apertura de posiciones anuales: 25,450
 Crecimiento a 10 años: 23%

Fuente de información: TexasWages, Comisión de la Fuerza Laboral de Texas (TWC, por sus siglas en inglés). Extraído el 3/8/2024.



Para más información visita:
<https://tea.texas.gov/academics/college-career-and-military-prep/career-and-technical-education/programs-of-study-additional-resources>



Colección de Carreras de Hospitalidad y Turismo

Programa de estudios a nivel estatal: Artes Culinarias

Información del curso

Nivel 1

Curso	Prerrequisitos Correquisitos	Colección de carreras
Principios de Hospitalidad y Turismo* 13022200 (1 crédito)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Ninguno Correquisitos recomendados: Ninguno	
Introducción a las Artes Culinarias* 13022550 (1 crédito)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Principios de Hospitalidad y Turismo Correquisitos recomendados: Ninguno	

Nivel 2

Curso	Prerrequisitos Correquisitos	Colección de carreras
Artes Culinarias 13022600 (2 créditos)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Principios de Hospitalidad y Turismo e Introducción a las Artes Culinarias Correquisitos recomendados: Ninguno	
Iniciativa Emprendedora I* 13011101 (1 crédito)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Principios de Negocios, Marketing y Finanzas Correquisitos recomendados: Ninguno	
Tecnología y Seguridad Alimentaria 13001300 (1 crédito)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Ninguno Correquisitos recomendados: Ninguno	
Fundamentos de la Gestión de Restaurantes* N1302268 (1 crédito)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Principios de Hospitalidad y Turismo Correquisitos recomendados: Ninguno	

* Indica que el curso está incluido en más de un programa de estudios.

Para obtener información adicional acerca de la colección de carreras de **Hospitalidad y Turismo**, contáctanos en cte@tea.texas.gov o visita el sitio web <https://tea.texas.gov/cte>



Colección de Carreras de Hospitalidad y Turismo

Programa de estudios a nivel estatal: Artes Culinarias

Información del curso

Nivel 3

Curso	Prerrequisitos Correquisitos	Colección de carreras
Artes Culinarias Avanzadas 13022650 (2 créditos)	Prerrequisitos: Artes Culinarias Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Ninguno Correquisitos recomendados: Ninguno	
Introducción a la Planificación de Eventos y Reuniones* N1302269 (1 crédito)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Ninguno Correquisitos recomendados: Ninguno	
Conceptos y Aplicaciones del Marketing Turístico* N1302270 (1 crédito)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Principios de Hospitalidad y Turismo Correquisitos recomendados: Ninguno	
Procesamiento de Alimentos 13001400 (1 crédito)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Ninguno Correquisitos recomendados: Ninguno	
Procesamiento de Alimentos + Experiencia en Laboratorio y Campo Agrícola 13001410 (2 créditos)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Tecnología y Seguridad Alimentaria Correquisitos recomendados: Ninguno	

Nivel 4

Curso	Prerrequisitos Correquisitos	Colección de carreras
Ciencia de los Alimentos 13023000 (1 crédito)	Prerrequisitos: Un crédito en Biología, un crédito en Química y al menos un crédito en un curso de nivel 2 o superior de la colección de carreras de Hospitalidad y Turismo Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Principios de Hospitalidad y Turismo Correquisitos recomendados: Ninguno	
Prácticas en Artes Culinarias Tomado por primera vez: 13022700 (2 créditos) Tomado por segunda vez: 13022710 (2 créditos)	Prerrequisitos: Artes Culinarias Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Ninguno Correquisitos recomendados: Ninguno	

Continúa en la página siguiente

* Indica que el curso está incluido en más de un programa de estudios.

Para obtener información adicional acerca de la colección de carreras de **Hospitalidad y Turismo**, contáctanos en cte@tea.texas.gov o visita el sitio web <https://tea.texas.gov/cte>



Colección de Carreras de Hospitalidad y Turismo

Programa de estudios a nivel estatal: Artes Culinarias

Información del curso

Nivel 4

Curso	Prerrequisitos Correquisitos	Colección de carreras
Prácticas en Artes Culinarias + Prácticas Extensivas en Artes Culinarias Tomado por primera vez: 13022705 (3 créditos) Tomado por segunda vez: 13022715 (3 créditos)	Prerrequisitos: Artes Culinarias Correquisitos: Prácticas en Artes Culinarias Prerrequisitos recomendados: Ninguno Correquisitos recomendados: Ninguno	
Prácticas en Planificación de Eventos y Reuniones* N1302275 (2 créditos)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Introducción a la Planificación de Eventos y Reuniones y Servicios de Hospitalidad Correquisitos recomendados: Ninguno	
Prácticas en Servicios de Hospitalidad* Tomado por primera vez: 13022900 (2 créditos) Tomado por segunda vez: 13022910 (2 créditos)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Servicios de Hospitalidad Correquisitos recomendados: Ninguno	
Prácticas en Servicios de Hospitalidad + Prácticas Extensivas en Servicios de Hospitalidad* Tomado por primera vez: 13022905 (3 créditos) Tomado por segunda vez: 13022915 (3 créditos)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Servicios de Hospitalidad Correquisitos recomendados: Ninguno	
Prácticas en Iniciativa Emprendedora* 13011111 (2 créditos)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Iniciativa Emprendedora I e Iniciativa Emprendedora II o al menos dos cursos en un programa de estudios de educación técnica-profesional (CTE, por sus siglas en inglés) Correquisitos recomendados: Ninguno	
Prácticas en Iniciativa Emprendedora + Prácticas Extensivas en Iniciativa Emprendedora* Tomado por primera vez: 13011121 (3 créditos)	Prerrequisitos: Ninguno Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Iniciativa Emprendedora I e Iniciativa Emprendedora II o al menos dos cursos en un programa de estudios de educación técnica-profesional (CTE, por sus siglas en inglés) Correquisitos recomendados: Ninguno	

Continúa en la página siguiente

* Indica que el curso está incluido en más de un programa de estudios.

Para obtener información adicional acerca de la colección de carreras de **Hospitalidad y Turismo**, contáctanos en cte@tea.texas.gov o visita el sitio web <https://tea.texas.gov/cte>



































Colección de Carreras de Hospitalidad y Turismo

Programa de estudios a nivel estatal: Artes Culinarias

Información del curso

Nivel 4

Curso	Prerrequisitos Correquisitos	Colección de carreras
Preparación de Carreras para Programas de Estudios* Tomado por primera vez: 12701121 (2 créditos)	Prerrequisitos: Al menos un curso de educación técnico-profesional (CTE, por sus siglas en inglés) nivel 2 o superior Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Ninguno Correquisitos recomendados: Ninguno	               
Preparación de Carreras para Programas de Estudios + Preparación de Carrera Extensiva* Tomado por primera vez: 12701141 (3 créditos)	Prerrequisitos: Al menos un curso de educación técnico-profesional (CTE, por sus siglas en inglés) nivel 2 o superior Correquisitos: Ninguno Prerrequisitos recomendados: Ninguno Correquisitos recomendados: Ninguno	               

* Indica que el curso está incluido en más de un programa de estudios.

Para obtener información adicional acerca de la colección de carreras de **Hospitalidad y Turismo**, contáctanos en cte@tea.texas.gov o visita el sitio web <https://tea.texas.gov/cte>