

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO

CUATRIMESTRE 1

- INGLÉS 1
- DESARROLLO HUMANO Y VALORES
- INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
- MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA
- SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS ALIMENTOS
- BASES CULINARIAS 1
- COMUNICACIÓN Y HABILIDADES DIGITALES

CUATRIMESTRE 2

- INGLÉS 2
- HABILIDADES SOCIO-EMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS
- ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS
- FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN
- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- BASES CULINARIAS 2
- PANADERÍA

CUATRIMESTRE 3

- INGLÉS 3
- DESARROLLO DEL PENSAMIENTO Y TOMA DE DECISIONES
- COSTOS Y PRESUPUESTOS
- OPERACIÓN DE BAR
- PASTELERÍA
- BASES CULINARIAS 3
- PROYECTO INTEGRADOR 1

CUATRIMESTRE 4

- INGLÉS 4
- ÉTICA PROFESIONAL
- FRANCÉS 1
- ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS
- FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA
- REPOSTERÍA

CUATRIMESTRE 5

- INGLÉS 5
- LIDERAZGO DE EQUIPOS DE ALTO DESEMPEÑO
- FRANCÉS 2
- METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA
- LOGÍSTICA DE EVENTOS
- CONFORMACIÓN DE MENÚS
- PROYECTO INTEGRADOR 2

CUATRIMESTRE 6
ESTADÍA PROFESIONAL

LICENCIATURA

CUATRIMESTRE 7

- INGLÉS 6
- HABILIDADES GERENCIALES
- BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS
- PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE MÉXICO
- COCINA MEXICANA 1

CUATRIMESTRE 8

- DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
- INGENIERÍA DE MENÚ
- CONTABILIDAD
- ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS
- COCINA ASIÁTICA
- COCINA MEXICANA 2

CUATRIMESTRE 9

- INGLÉS 7
- PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO
- ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA
- MIXOLOGÍA
- COCINA EUROPEA

CUATRIMESTRE 10

- INGLÉS 8
- GESTIÓN DE LA CALIDAD EN PROCESOS GASTRONÓMICOS
- COCINA CONTEMPORÁNEA
- OPTATIVA
- PROYECTO INTEGRADOR 3

CUATRIMESTRE 11
ESTADÍA PROFESIONAL