

**TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO**

**CUATRIMESTRE 1**

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

**CUATRIMESTRE 2**

- INGLÉS II
- HABILIDADES SOCIOEMOCIONALES Y MANEJO DE CONFLICTOS
- ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS
- FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN
- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- BASES CULINARIAS II
- PANADERÍA

**CUATRIMESTRE 3**

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

**CUATRIMESTRE 4**

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

**CUATRIMESTRE 5**

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

CUATRIMESTRE 6  
**ESTADÍA PROFESIONAL**

**LICENCIATURA**

**CUATRIMESTRE 7**

- INGLÉS VI
- HABILIDADES GERENCIALES
- CONTABILIDAD
- ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS
- PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE MÉXICO
- COCINA ASIÁTICA
- COCINA MEXICANA I

**CUATRIMESTRE 8**

- INGLÉS VII
- PLANEACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DEL TRABAJO
- ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA
- BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS
- INGENIERÍA DE MENÚ
- COCINA EUROPEA
- COCINA MEXICANA II

**CUATRIMESTRE 9**

- INGLÉS VIII
- DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
- GESTIÓN DE LA CALIDAD EN PROCESOS GASTRONÓMICOS
- MIXOLOGÍA
- COCINA CONTEMPORÁNEA
- OPTATIVA
- PROYECTO INTEGRADOR III

CUATRIMESTRE 10  
**ESTADÍA PROFESIONAL**