


**DISTRIBUCIÓN CUATRIMESTRAL DE LA CARRERA DE
TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA
EN COMPETENCIAS PROFESIONALES**



CUATRIMESTRE	1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	ESTADIA
CIENCIAS BÁSICAS APLICADAS	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA 60 HRS	ESTADÍSTICA 60 HRS	COSTOS Y PRESUPUESTOS 75 HRS			 SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA COORDINACIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES TECNOLÓGICAS Y PROFESIONALES SUBDIRECCIÓN DE PROGRAMAS EDUCATIVOS 525 HRS.
	INFORMÁTICA 60 HRS	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN 60 HRS				
FORMACIÓN TECNOLÓGICA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS 45 HRS	OPERACIÓN DE BAR 60 HRS	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA 60 HRS	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 90 HRS	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS 75 HRS	
	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA 75 HRS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS 120 HRS	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS 120 HRS	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS 60 HRS	CONFORMACIÓN DE MENÚS 120 HRS	
	BASES CULINARIAS 120 HRS	MANEJO DE ALMACÉN 45 HRS	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I 60 HRS	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II 60 HRS	LOGÍSTICA DE EVENTOS 105 HRS	
		PANADERÍA 90 HRS	PASTELERÍA 105 HRS	REPOSTERÍA 60 HRS		
				INTEGRADORA I 30 HRS	INTEGRADORA II 30 HRS	
LENGUA Y MÉTODOS	INGLÉS I 60 HRS	INGLÉS II 60 HRS	INGLÉS III 60 HRS	INGLÉS IV 60 HRS	INGLÉS V 60 HRS	
				FRANCÉS I 60 HRS	FRANCÉS II 60 HRS	
	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I 75 HRS				EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II 75 HRS	
HABILIDADES GENERALES	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I 30 HRS	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II 45 HRS	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III 30 HRS	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV 45 HRS		
TOTALES	525 HRS	540 HRS	510 HRS	525 HRS	525 HRS	

DEL PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE EN SEPTIEMBRE DE 2012


M.C. FIDENCIO JULIAN LUNA SANTIAGO
RECTOR


M.A. PORFIRIO DE JESÚS SANTIAGO SANTAELLA
DIRECTOR DE LA DIVISIÓN ACADÉMICA DE GASTRONOMÍA


M. BELIO DE RECTORÍA
DAXACA
Decano