
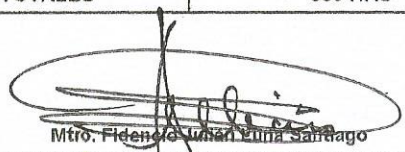




DISTRIBUCIÓN CUATRIMESTRAL DE LA CARRERA DE
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUATRIMESTRE ÁREAS DEL CONOCIMIENTO	7o.	8o.	9o.	10o.	ESTADÍA
FORMACIÓN CIENTÍFICA					
FORMACIÓN TECNOLÓGICA		MIXOLOGÍA 45 HRS	INGENIERÍA DE MENÚ 60 HRS	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS 75 HRS	 SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA COORDINACIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS SUBDIRECCIÓN DE PROGRAMAS EDUCATIVOS 480 HRS
	PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO 75 HRS	COCINA EUROPEA 120 HRS	COCINA MEXICANA 120 HRS	ALTA COCINA MEXICANA 90 HRS	
	COCINA ORIENTAL 105 HRS	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA 75 HRS	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA 75 HRS	GESTIÓN EMPRESARIAL 75 HRS	
	INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS 75 HRS			INTEGRADORA 30 HRS	
		GESTIÓN DE COMPRAS 45 HRS	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 45 HRS		
FORMACIÓN PERTINENTE					
LENGUAS	INGLÉS VI 60 HRS	INGLÉS VII 60 HRS	INGLÉS VIII 60 HRS	INGLÉS IX 60 HRS	
FORMACIÓN DIRECTIVA	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO 45 HRS	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO 45 HRS	DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO 30 HRS	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL 30 HRS	
TOTALES	360 HRS	390 HRS	390 HRS	360 HRS	1980 HRS


Mtro. Fidelito Juan Pina Santiago

NOMBRE Y FIRMA
RECTOR


M.A. Porfirio de Jesús Santiago Santaella

NOMBRE Y FIRMA
DIRECTOR DE CARRERA

DEL PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE EN SEPTIEMBRE DE 2013


Valles Centrales
OAXACA
SELLO DE RECTORÍA
RECTORÍA