

MAPA Curricular

Gastronomía



Técnico Superior Universitario

Licenciatura

uno

- Matemáticas aplicadas a la gastronomía 60hrs.
- Informática 60hrs.
- Seguridad e higiene en alimentos 45hrs.
- Introducción a la gastronomía 75hrs.
- Bases culinarias 120hrs.

dos

- Estadística aplicada a la gastronomía 60hrs.
- Fundamentos de nutrición 60hrs.
- Métodos y técnicas culinarias 60hrs.
- Panadería 120hrs.

tres

- Costos y presupuestos 60hrs.
- Operación de bar 75hrs.
- Estandarización de platillos 120hrs.
- Gestión de compras y almacén 75hrs.
- Pastelería 105hrs.

cuatro

- Mercadotecnia de servicios gastronómicos 60hrs.
- Fundamentos de vitivinicultura 60hrs.
- Administración de alimentos y bebidas 75hrs.
- Repostería 105hrs.
- Integradora I 30hrs.

cinco

- Métodos y técnicas de investigación aplicadas a gastronomía 60hrs.
- Evaluación de servicios gastronómicos 45hrs.
- Conformación de menús 120hrs.
- Logística de eventos 75hrs.
- Integradora II 30hrs.

es
tas
día
525hrs.

- Inglés I 60hrs.
- Expresión oral y escrita I 75hrs.
- Formación sociocultural I 30hrs.

- Inglés II 60hrs.
- Formación sociocultural II 45hrs.

- Inglés III 60hrs.
- Formación sociocultural III 30hrs.

- Inglés IV 60hrs.
- Francés I 90hrs.
- Formación sociocultural III 45hrs.

- Inglés V 60hrs.
- Francés II 60hrs.
- Expresión oral y escrita II 75hrs.

siete

- Cocina mexicana I 90hrs.
- Patrimonio culinario de México 75hrs.
- Administración de procesos gastronómicos 60hrs.
- Bebidas destiladas mexicanas 45hrs.

ocho

- Cocina mexicana II 90hrs.
- Cocina europea 120hrs.
- Ingeniería de menú 60hrs.

nueve

- Contabilidad 60hrs.
- Cocina asiática 120hrs.
- Conceptos gastronómicos 45hrs.
- Mixología 60hrs.

diez

- Análisis e interpretación financiera 60hrs.
- Cocina contemporánea 90hrs.
- Gestión de la calidad en establecimientos de alimentos y bebidas 45hrs.
- Desarrollo de negocios gastronómicos 60hrs.
- Integradora 30hrs.

es
tas
día
480hrs.

- Inglés VI 60hrs.
- Administración del tiempo 45hrs.

- Inglés VII 60hrs.
- Planeación y organización del trabajo 45hrs.

- Inglés VIII 60hrs.
- Dirección de equipos de alto rendimiento 30hrs.

- Inglés IX 60hrs.
- Negociación empresarial 30hrs.



tsu lic

obtén **doble** en **3 años** **titulación** en **38 meses**

GASTRONOMÍA

Las y los egresados de este programa educativo podrán desempeñarse como: chef ejecutivo, sub chef, director general de su propio negocio, gerente de alimentos y bebidas, director de banquetes, consultor de diseño de proyectos gastronómicos o investigador gastronómico.



Universidad Tecnológica de los Valles Centrales de Oaxaca

951 399 5156 / rectoria_utvco@gmail.com
Av. Universidad s/n
San Pablo Huixtepec, Zim. Oax., C.P. 71270

información visítanos en

