

CUATRIMESTRE ÁREAS DEL CONOCIMIENTO	7o.	8o.	9o.	10o.	ESTADÍA
FORMACIÓN CIENTÍFICA			CONTABILIDAD	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	480 HRS.
			60 HRS	60 HRS	
FORMACIÓN TECNOLÓGICA	COCINA MEXICANA I	COCINA MEXICANA II			
	90 HRS	90 HRS			
	PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO	COCINA EUROPEA	COCINA ASIÁTICA	COCINA CONTEMPORÁNEA	
	75 HRS	120 HRS	120 HRS	90 HRS	
	ADMINISTRACIÓN DE PROCESOS GASTRONÓMICOS	INGENIERÍA DE MENÚ		GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	
	60 HRS	60 HRS		45 HRS	
			CONCEPTOS GASTRONÓMICOS	DESARROLLO DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS	
			45 HRS	60 HRS	
BEBIDAS DESTILADAS MEXICANAS		MIXOLOGÍA	INTEGRADORA		
45 HRS		60 HRS	30 HRS		
LENGUAS	INGLÉS VI	INGLÉS VII	INGLÉS VIII	INGLÉS IX	
	60 HRS	60 HRS	60 HRS	60 HRS	
HABILIDADES DIRECTIVAS	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO	DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL	
	45 HRS	45 HRS	30 HRS	30 HRS	
TOTALES	375 HRS	375 HRS	375 HRS	375 HRS	480 HRS

DEL PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE EN SEPTIEMBRE DE 2020

 NOMBRE Y FIRMA
 RECTOR

 NOMBRE Y FIRMA
 DIRECTOR DE CARRERA

SELLO DE RECTORÍA