

DEL CONOCIMIENTO	1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	ESTADÍA
CIENCIAS BÁSICAS APLICADAS	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA 60 HRS	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA 60 HRS	COSTOS Y PRESUPUESTOS 60 HRS			525 HRS.
	INFORMÁTICA 60 HRS	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN 60 HRS			MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN 60 HRS	
FORMACIÓN TECNOLÓGICA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS 45 HRS	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 60 HRS	OPERACIÓN DE BAR 75 HRS	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS 60 HRS	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS 45 HRS	
	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA 75 HRS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS 120 HRS	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS 120 HRS	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA 60 HRS	CONFORMACIÓN DE MENÚS 120 HRS	
	BASES CULINARIAS 120 HRS		GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACÉN 75 HRS	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 75 HRS	LOGÍSTICA DE EVENTOS 75 HRS	
		PANADERÍA 120 HRS	PASTELERÍA 105 HRS	REPOSTERÍA 105 HRS		
				INTEGRADORA I 30 HRS	INTEGRADORA II 30 HRS	
LENGUAS Y MÉTODOS	INGLÉS I 60 HRS	INGLÉS II 60 HRS	INGLÉS III 60 HRS	INGLÉS IV 60 HRS	INGLÉS V 60 HRS	
				FRANCÉS I 90 HRS	FRANCÉS II 60 HRS	
	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I 75 HRS				EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II 75 HRS	
HABILIDADES GERENCIALES	FORMACIÓN 30 HRS	FORMACIÓN 45	FORMACIÓN 30 HRS	FORMACIÓN 45 HRS		
TOTALES	525 HRS	525 HRS	525 HRS	525 HRS	525 HRS	

DEL PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE EN SEPTIEMBRE DE 2018

NOMBRE Y FIRMA
RECTOR

NOMBRE Y FIRMA
DIRECTOR DE CARRERA

SELLO DE RECTORÍA