

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

CUATRIMESTRE ÁREAS DEL CONOCIMIENTO	7o.	8o.	9o.	10o.	ESTADÍA
FORMACIÓN CIENTÍFICA					480 HRS
FORMACIÓN TECNOLÓGICA		MIXOLOGÍA	INGENIERÍA DE MENÚ	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS	
		45 HRS	60 HRS	75 HRS	
	PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO	COCINA EUROPEA	COCINA MEXICANA	ALTA COCINA MEXICANA	
	75 HRS	120 HRS	120 HRS	90 HRS	
	COCINA ORIENTAL	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA	GESTIÓN EMPRESARIAL	
	105 HRS	75 HRS	75 HRS	75 HRS	
	INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS			INTEGRADORA	
			30 HRS		
FORMACIÓN PERTINENTE		GESTIÓN DE COMPRAS	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS		
		45 HRS	45 HRS		
LENGUAS	INGLÉS VI	INGLÉS VII	INGLÉS VIII	INGLÉS IX	
	60 HRS	60 HRS	60 HRS	60 HRS	
FORMACIÓN DIRECTIVA					
	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	360 HRS	390 HRS	390 HRS	360 HRS	1980 HRS

DEL PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE EN SEPTIEMBRE DE 2013

NOMBRE Y FIRMA
RECTOR

NOMBRE Y FIRMA
DIRECTOR DE CARRERA

SELLO DE RECTORÍA