

CUATRIMESTRE	1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	ESTADÍA
CIENCIAS BÁSICAS APLICADAS	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	ESTADÍSTICA	COSTOS Y PRESUPUESTOS			525 HRS.
	60 HRS	60 HRS	75 HRS			
	INFORMÁTICA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN				
	60 HRS	60 HRS				
FORMACIÓN TECNOLÓGICA	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	OPERACIÓN DE BAR	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	
	45 HRS	60 HRS	60 HRS	90 HRS	75 HRS	
	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	CONFORMACIÓN DE MENÚS	
	75 HRS	120 HRS	120 HRS	60 HRS	120 HRS	
	BASES CULINARIAS	MANEJO DE ALMACÉN	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II	LOGÍSTICA DE EVENTOS	
	120 HRS	45 HRS	60 HRS	60 HRS	105 HRS	
		PANADERÍA	PASTELERÍA	REPOSTERÍA		
		90 HRS	105 HRS	90 HRS		
LENGUAS Y MÉTODOS	INGLÉS I	INGLÉS II	INGLÉS III	INGLÉS IV	INGLÉS V	
	60 HRS	60 HRS	60 HRS	60 HRS	60 HRS	
				FRANCÉS I	FRANCÉS II	
				90 HRS	60 HRS	
	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I				EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II	
75 HRS				75 HRS		
HABILIDADES GERENCIALES	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV		
	30 HRS	45 HRS	30 HRS	45 HRS		
TOTALES	525 HRS	540 HRS	510 HRS	525 HRS	525 HRS	

DEL PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE EN SEPTIEMBRE DE 2012

NOMBRE Y FIRMA RECTOR

NOMBRE Y FIRMA DIRECTOR DE CARRERA

SELLO DE RECTORÍA