

**DISTRIBUCIÓN CUATRIMESTRAL DE LA CARRERA DE
TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA
EN COMPETENCIAS PROFESIONALES**

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

DEL PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE EN SEPTIEMBRE DE 2018