

CUATRIMESTRE	1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	ESTADÍA	
ÁREAS DEL CONOCIMIENTO	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	EVLUACIÓN 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 2011

3150

8

8

7

8

7

NOMBRE Y FIRMA
RECTOR

NOMBRE Y FIRMA
DIRECTOR DE CARRERA

SELLO DE RECTORÍA