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	
				30 HRS	30 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	30 HRS	45 HRS		
TOTALES	525 HRS	525 HRS	525 HRS	525 HRS	525 HRS	