



## PRIMER CICLO DE FORMACIÓN

### 1er Cuatrimestre

- Inglés I
- Desarrollo Humano y Valores
- Introducción a la Gastronomía
- Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía
- Seguridad e Higiene en los Alimentos
- Bases Culinarias I
- Comunicación y Habilidades Digitales

### 2º Cuatrimestre

- Inglés II
- Habilidades Socioemocionales y Manejo de Conflictos
- Estandarización de Platillos
- Fundamentos de Nutrición
- Servicio de Alimentos y Bebidas
- Bases Culinarias II
- Panadería

### 3er Cuatrimestre

- Inglés III
- Desarrollo del Pensamiento y Toma de Decisiones
- Costos y Presupuestos
- Operaciones de Bar
- Pastelería
- Bases Culinarias III
- Proyecto Integrador I

**1,575 horas**  
**98.43 créditos**

## SEGUNDO CICLO DE FORMACIÓN

### 4º Cuatrimestre

- Inglés IV
- Ética Profesional
- Francés I
- Administración de Alimentos y Bebidas
- Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
- Fundamentos de Vitivinicultura
- Repostería

### 5º Cuatrimestre

- Inglés V
- Liderazgo de Equipos de Alto Desempeño
- Francés II
- Metodología de la Investigación Aplicada a la Gastronomía
- Logística de Eventos
- Conformación de Menús
- Proyecto Integrador II

### 6º Cuatrimestre

Estadía Técnico Superior Universitario en Gastronomía

**1,650 horas**  
**103.12 créditos**

## TERCER CICLO DE FORMACIÓN

### 7º Cuatrimestre

- Inglés VI
- Habilidades Gerenciales
- Contabilidad
- Administración de Procesos Gastronómicos
- Patrimonio Gastronómico de México
- Cocina Asiática
- Cocina Mexicana I

### 8º Cuatrimestre

- Inglés VII
- Planeación y Administración del Trabajo
- Análisis e Interpretación Financiera
- Bebidas Destiladas Mexicanas
- Ingeniería de Menú
- Cocina Europea
- Cocina Mexicana II

### 9º Cuatrimestre

- Inglés VIII
- Desarrollo de Negocios Gastronómicos
- Gestión de la Calidad en Procesos Gastronómicos
- Mixología
- Cocina Contemporánea
- Optativa
- Proyecto Integrador III

### 10º Cuatrimestre

Estadía Lic. en Gastronomía

**2,175 horas**  
**135.93 créditos**

