



TECNOLOGÍA SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

1er. PERIODO

2do. PERIODO

3er. PERIODO

4to. PERIODO

UNIDAD BÁSICA

Bases Culinarias	CRED	3
	DOC	64
	PRAC	48
	AUTO	32

Sanitación y Seguridad Alimentaria	CRED	2
	DOC	64
	PRAC	16
	AUTO	16

Gastronomía Geográfica I	CRED	2
	DOC	32
	PRAC	32
	AUTO	32

Diseño y Equipamiento de Cocina	CRED	1
	DOC	32
	PRAC	8
	AUTO	8

Ofimática	CRED	2
	DOC	32
	PRAC	32
	AUTO	32

Dietética y Nutrición	CRED	2
	DOC	32
	PRAC	32
	AUTO	32

UNIDAD PROFESIONAL

Principios y Fundamentos de Panadería	CRED	3
	DOC	64
	PRAC	56
	AUTO	24

Principios y Fundamentos de Pastelería	CRED	2
	DOC	64
	PRAC	24
	AUTO	8

Repostería y Chocolatería	CRED	3
	DOC	64
	PRAC	48
	AUTO	32

Conservación y Elaboración de Alimentos	CRED	2
	DOC	64
	PRAC	16
	AUTO	16

Procesamiento Cárnico	CRED	3
	DOC	64
	PRAC	48
	AUTO	32

Cocina Nutritiva y Saludable	CRED	2
	DOC	64
	PRAC	16
	AUTO	16

Cocina Nacional	CRED	3
	DOC	64
	PRAC	48
	AUTO	32

Cocina Internacional	CRED	3
	DOC	64
	PRAC	48
	AUTO	32

Cocina Vanguardia y Creativa	CRED	3
	DOC	64
	PRAC	48
	AUTO	32

Planeación y Desarrollo de Menús	CRED	2
	DOC	32
	PRAC	24
	AUTO	40

Organización de Eventos y Servicios	CRED	2
	DOC	32
	PRAC	24
	AUTO	40

Control de Costos de A y B	CRED	1
	DOC	32
	PRAC	8
	AUTO	8

Gastronomía Geográfica II	CRED	1
	DOC	32
	PRAC	8
	AUTO	8

Administración de Marketing y Servicios	CRED	2
	DOC	64
	PRAC	16
	AUTO	16

Gerencia de A y B	CRED	2
	DOC	32
	PRAC	32
	AUTO	32

Técnica de Bares y Restaurante	CRED	2
	DOC	32
	PRAC	24
	AUTO	40

Barismo y Somelier	CRED	2
	DOC	32
	PRAC	24
	AUTO	40

UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Proyecto de Gestión Gastronómica	CRED	3
	DOC	8
	PRAC	0
	AUTO	136

Servicio Comunitario	2
	96 h

Practica Pre-profesionales	2
	96 h

Practica Pre-profesionales	2
	96 h

Practica Pre-profesionales	1
	48 h