

TECNOLOGÍA UNIVERSITARIA EN GASTRONOMÍA Y EMPRESAS ALIMENTICIAS

TÍTULO: Tecnólogo Superior Universitaria en Gastronomía y Empresas Alimenticias

		1er. PERIODO	2do. PERIODO	3er. PERIODO	4to. PERIODO	5to. PERIODO																																																																										
UNIDAD BÁSICA	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Principios y fundamentos de panadería</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Principios y fundamentos de panadería					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Principios y fundamentos de pastelería</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Principios y fundamentos de pastelería					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144																																																
	Principios y fundamentos de panadería																																																																															
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
Principios y fundamentos de pastelería																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
UNIDAD PROFESIONAL	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Diseño y equipamiento de cocina</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Diseño y equipamiento de cocina					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Técnica de bares y restaurante</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>32</td> <td>16</td> <td>48</td> <td>96</td> </tr> </table>	Técnica de bares y restaurante					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	2	32	16	48	96	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Cocina Internacional</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Cocina Internacional					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Administración de marketing y servicios</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>32</td> <td>16</td> <td>48</td> <td>96</td> </tr> </table>	Administración de marketing y servicios					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	2	32	16	48	96	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Administración gastronómica</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Administración gastronómica					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144
	Diseño y equipamiento de cocina																																																																															
	CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																											
	3	48	32	64	144																																																																											
	Técnica de bares y restaurante																																																																															
	CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																											
	2	32	16	48	96																																																																											
	Cocina Internacional																																																																															
	CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																											
	3	48	32	64	144																																																																											
	Administración de marketing y servicios																																																																															
	CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																											
	2	32	16	48	96																																																																											
	Administración gastronómica																																																																															
	CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																											
	3	48	32	64	144																																																																											
	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Gastronomía geográfica</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Gastronomía geográfica					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Cocina Nacional</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Cocina Nacional					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Cocina Nutritiva y saludable</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Cocina Nutritiva y saludable					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Cocina de vanguardia y creativa</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>32</td> <td>16</td> <td>48</td> <td>96</td> </tr> </table>	Cocina de vanguardia y creativa					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	2	32	16	48	96																
	Gastronomía geográfica																																																																															
	CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																											
3	48	32	64	144																																																																												
Cocina Nacional																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
Cocina Nutritiva y saludable																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
Cocina de vanguardia y creativa																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
2	32	16	48	96																																																																												
<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Ofimática</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Ofimática					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Control de costos de A y B</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Control de costos de A y B					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Sommelier</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Sommelier					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Conservación y elaboración de alimentos</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>32</td> <td>16</td> <td>48</td> <td>96</td> </tr> </table>	Conservación y elaboración de alimentos					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	2	32	16	48	96	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Administración gastronómica</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Administración gastronómica					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	
Ofimática																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
Control de costos de A y B																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
Sommelier																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
Conservación y elaboración de alimentos																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
2	32	16	48	96																																																																												
Administración gastronómica																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Bases culinarias</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Bases culinarias					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Dietética y nutrición</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Dietética y nutrición					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Planeación y desarrollo de menús</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Planeación y desarrollo de menús					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Gerencia de A y B</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>32</td> <td>16</td> <td>48</td> <td>96</td> </tr> </table>	Gerencia de A y B					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	2	32	16	48	96	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Administración tributaria</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Administración tributaria					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	
Bases culinarias																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
Dietética y nutrición																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
Planeación y desarrollo de menús																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
Gerencia de A y B																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
2	32	16	48	96																																																																												
Administración tributaria																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Sanitación y seguridad alimentaria</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Sanitación y seguridad alimentaria					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Procesamiento cárnico</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Procesamiento cárnico					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Repostería y chocolatería</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Repostería y chocolatería					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Organización de eventos y servicios</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>32</td> <td>16</td> <td>48</td> <td>96</td> </tr> </table>	Organización de eventos y servicios					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	2	32	16	48	96	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Innovación y desarrollo de productos para empresas gastronómicas</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Innovación y desarrollo de productos para empresas gastronómicas					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	
Sanitación y seguridad alimentaria																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
Procesamiento cárnico																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
Repostería y chocolatería																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
Organización de eventos y servicios																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
2	32	16	48	96																																																																												
Innovación y desarrollo de productos para empresas gastronómicas																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
			<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Barismo</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>32</td> <td>16</td> <td>48</td> <td>96</td> </tr> </table>	Barismo					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	2	32	16	48	96	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Proyecto de gestión gastronómica</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Proyecto de gestión gastronómica					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Planes de negocios gastronómicos</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Planes de negocios gastronómicos					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144																														
Barismo																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
2	32	16	48	96																																																																												
Proyecto de gestión gastronómica																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
Planes de negocios gastronómicos																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
UNIDAD DE INTEGRACIÓN PROFESIONAL						<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Emprendimiento gastronómico</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>48</td> <td>32</td> <td>64</td> <td>144</td> </tr> </table>	Emprendimiento gastronómico					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3	48	32	64	144																																																											
Emprendimiento gastronómico																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3	48	32	64	144																																																																												
	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Trabajo Comunitario</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>96</td> </tr> </table>	Trabajo Comunitario					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	2				96	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Prácticas laborales</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>96</td> </tr> </table>	Prácticas laborales					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	2				96	<table border="1"> <tr> <td colspan="5">Prácticas laborales</td> </tr> <tr> <td>CRED</td> <td>DOC</td> <td>PRAC</td> <td>AUTO</td> <td>TOT</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>144</td> </tr> </table>	Prácticas laborales					CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT	3				144																																
Trabajo Comunitario																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
2				96																																																																												
Prácticas laborales																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
2				96																																																																												
Prácticas laborales																																																																																
CRED	DOC	PRAC	AUTO	TOT																																																																												
3				144																																																																												