TECNOLOGÍA UNIVERSITARIA EN GASTRONOMIA Y EMPRESAS ALIMENTICIAS

TÍTULO: Tecnólogo Superior Universitaria en Gastronomía y Empresas Alimenticias

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