

# MALLA CURRICULAR TECNOLOGÍA UNIVERSITARIA EN: GASTRONOMÍA Y EMPRESAS ALIMENTICIAS

PLAN DE ESTUDIOS Y ASIGNATURAS

1 Periodo	2 Periodo	3 Periodo	4 Periodo	5 Periodo
<ul style="list-style-type: none"> <li>Principios y fundamentos de panadería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Principios y fundamentos de pastelería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina Internacional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administración de marketing y servicios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administración de Inventarios y Bodegas</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Diseño y equipamiento de cocina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Técnica de bares y restaurante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina Nutritiva y saludable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina de vanguardia y creativa</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administración gastroturística</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gastronomía geográfica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocina Nacional</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sommelier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conservación y elaboración de alimentos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administración tributaria</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ofimática</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Control de costos de A y B</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planeación y desarrollo de menús</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerencia de A y B</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Innovación y desarrollo de productos para empresas gastronómicas</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Bases culinarias</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dietética y nutrición</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Repostería y chocolatería</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organización de eventos y servicios</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Planes de Negocios Gastronómicos</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Sanitación y seguridad alimentaria</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Procesamiento cárnico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Barismo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proyecto de gestión gastronómica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emprendimiento Gastronómico</li> </ul>
	<p>TRABAJO COMUNITARIO</p>	<p>PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES</p>	<p>PRÁCTICAS PRE PROFESIONALES</p>	

UNIDADES DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR

\*  
Unidades de organización curricular

UNIDAD BÁSICA

UNIDAD PROFESIONAL

UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR