

**DISTRIBUCIÓN CUATRIMESTRAL DE LA CARRERA DE
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
EN COMPETENCIAS PROFESIONALES**

CUATRIMESTRE ÁREAS DEL CONOCIMIENTO	7o.	8o.	9o.	10o.	ESTADÍA	
FORMACIÓN CIENTÍFICA					 SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA COORDINACIÓN GENERAL DE UNIVERSIDADES TECNOLÓGICAS Y POLITÉCNICAS DIRECCIÓN ACADÉMICA 480 HRS	
FORMACIÓN TECNOLÓGICA		MIXOLOGÍA 45 HRS	INGENIERÍA DE MENÚ 60 HRS	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS 75 HRS		
	PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO 75 HRS	COCINA EUROPEA 120 HRS	COCINA MEXICANA 120 HRS	ALTA COCINA MEXICANA 90 HRS		
	COCINA ORIENTAL 105 HRS	CONTABILIDAD ADMINISTRATIVA 75 HRS	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN FINANCIERA 75 HRS	GESTIÓN EMPRESARIAL 75 HRS		
	INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS 75 HRS			INTEGRADORA 30 HRS		
		GESTIÓN DE COMPRAS 45 HRS	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 45 HRS			
LENGUAS	INGLÉS VI 60 HRS	INGLÉS VII 60 HRS	INGLÉS VIII 60 HRS	INGLÉS IX 60 HRS		
FORMACIÓN DIRECTIVA						
	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO 45 HRS	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO 45 HRS	DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO 30 HRS	NEGOCIACIÓN EMPRESARIAL 30 HRS		
TOTALES	360 HRS	390 HRS	390 HRS	360 HRS		1980 HRS

ING. ADALBERTO ABDALÁ CALDERÓN TRUILLO
RECTOR

C.P. SANDRA TORRES ESCOBOSA
DIRECTORA DE CARRERA

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE HERMOSILLO, SONORA
DEL PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE EN SEPTIEMBRE DE 2013

Hermosillo
Opción con Futuro
SELLO DE RECTORÍA
RECTORÍA