

CUATRIMESTRE	1º.	2º.	3º.	4º.	5º.	6º.
ÁREA DEL CONOCIMIENTO						
CIENCIAS BÁSICAS APLICADAS	Matemáticas aplicadas a la gastronomía	Estadística aplicada a la gastronomía	Costos y presupuestos			Estadía en el sector productivo
	Informática	Fundamentos de nutrición			Métodos y técnicas de investigación aplicadas a la gastronomía	
FORMACIÓN TECNOLÓGICA	Seguridad e higiene en alimentos	Servicios de alimentos y bebidas	Operación de bar	Mercadotecnia de servicios gastronómicos	Evaluación de servicios gastronómicos	
	Introducción a la gastronomía	Métodos y técnicas culinarias	Estandarización de platillos	Fundamentos de vitivinicultura	Conformación de menús	
	Bases culinarias		Gestión de compras y almacén	Administración de alimentos y bebidas	Logística de eventos	
		Panadería	Pastelería	Repostería		
				Integradora I	Integradora II	
LENGUAS Y MÉTODOS	Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Inglés V	
				Francés I	Francés II	
	Expresión oral y escrita I				Expresión oral y escrita II	
HABILIDADES GERENCIALES	Formación sociocultural I	Formación sociocultural II	Formación sociocultural III	Formación sociocultural IV		