

Plan de Estudios T.S.U. en Gastronomía

ÁREAS DEL CONOCIMIENTO	1°CUATRIMESTRE	2°CUATRIMESTRE	3°CUATRIMESTRE	4°CUATRIMESTRE	5°CUATRIMESTRE	ESTADÍA
Ciencias Básicas Aplicadas	Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía	Estadística	Costos y Presupuestos			
	Informática	Fundamentos de Nutrición				
Formación Tecnológica	Seguridad e Higiene en Alimentos	Operación de Bar	Fundamentos de Vitivinicultura	Servicios de Alimentos y Bebidas	Evaluación de Servicios Gastronómicos	
	Introducción a la Gastronomía	Métodos y Técnicas Culinarias	Estandarización de Platos	Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos	Conformación de Menús	
	Bases Culinarias	Manejo de Almacén	Administración de Alimentos y Bebidas I	Administración de Alimentos y Bebidas II	Logística de Eventos	
			Panadería	Pastelería	Repostería	
Lenguas y Métodos	Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Inglés V	
	Expresión Oral y Escrita I			Francés I	Francés II	
Habilidades gerenciales	Formación Sociocultural I	Formación Sociocultural II	Formación Sociocultural III	Formación Sociocultural IV		