

DISTRIBUCIÓN CUATRIMESTRAL DE LA CARRERA DE  
TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA  
EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

| CUATRIMESTRE               | 1o.                                    | 2o.                                   | 3o.                          | 4o.                                      | 5o.  | ESTADÍA  |
|----------------------------|--|---------------------------------------|------------------------------|--|--|----------|
| ÁREAS DEL CONOCIMIENTO     |  |                                       |                              |  |  |          |
|                            |  |                                       |                              |  |  |          |
| CIENCIAS BÁSICAS APLICADAS | MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA | ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA | COSTOS Y PRESUPUESTOS        |  |  | 525 HRS. |
|                            | 60 HRS                                 | 60 HRS                                | 60 HRS                       |  |  |          |
|                            | INFORMÁTICA                            | FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN              |                              |  | MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA |          |
|                            | 60 HRS                                 | 60 HRS                                |                              |  | 60 HRS   |          |
|                            |  |                                       |                              |  |  |          |
| FORMACIÓN TECNOLÓGICA      | SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS       | SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS      | OPERACIÓN DE BAR             | MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS | EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS                          |          |
|                            | 45 HRS                                 | 60 HRS                                | 75 HRS                       | 60 HRS                                   | 45 HRS   |          |
|                            | INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA          | MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS         | ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS | FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA           | CONFORMACIÓN DE MENÚS  |          |
|                            | 75 HRS                                 | 120 HRS                               | 120 HRS                      | 60 HRS                                   | 120 HRS  |          |
|                            | BASES CULINARIAS                       |                                       | GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACÉN | ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS    | LOGÍSTICA DE EVENTOS   |          |
|                            | 120 HRS                                |                                       | 75 HRS                       | 75 HRS                                   | 75 HRS   |          |
|                            |  | PANADERÍA                             | PASTELERÍA                   | REPOSTERÍA                               |  |          |
|                            |  | 120 HRS                               | 105 HRS                      | 105 HRS                                  |  |          |
|                            |  |                                       | INTEGRADORA I                | INTEGRADORA II                           |  |          |
|                            |  |                                       | 30 HRS                       | 30 HRS                                   |  |          |
| LENGUAS Y MÉTODOS          | INGLÉS I                               | INGLÉS II                             | INGLÉS III                   | INGLÉS IV                                | INGLÉS V   |          |
|                            | 60 HRS                                 | 60 HRS                                | 60 HRS                       | 60 HRS                                   | 60 HRS   |          |
|                            |  |                                       |                              | FRANCÉS I                                | FRANCÉS II   |          |
|                            |  |                                       |                              | 90 HRS                                   | 60 HRS   |          |
|                            | EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I             |                                       |                              | EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II              |  |          |
|                            | 75 HRS                                 |                                       |                              | 75 HRS                                   |  |          |
| HABILIDADES GERENCIALES    | FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I              | FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II            | FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III  | FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV               |  |          |
|                            | 30 HRS                                 | 45                                    | 30 HRS                       | 45 HRS                                   |  |          |
| TOTALES                    | 525 HRS                                | 525 HRS                               | 525 HRS                      | 525 HRS                                  | 525 HRS  |          |