

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