

CICLO																								
PRIMER SEMESTRE	LG101			OBLIGATORIA	LG102			OBLIGATORIA	LG103			OBLIGATORIA	LG104			OBLIGATORIA	LG105			OBLIGATORIA	LG106			OBLIGATORIA
	INGLÉS I				TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS				PANADERÍA TRADICIONAL Y CONTEMPORÁNEA				BASES CULINARIAS				ANÁLISIS, REDACCIÓN Y ARGUMENTACIÓN				HIGIENE, ORGANIZACIÓN Y MANTENIMIENTO DE COCINAS			
	48	48	6	A	80	80	10	A/LA	96	96	12	A/LP	80	80	10	A/LA	48	48	6	A/L	32	32	4	A
SEGUNDO SEMESTRE	LG201	LG101		OBLIGATORIA	LG202			OBLIGATORIA	LG203			OBLIGATORIA	LG204			OBLIGATORIA	LG205			OBLIGATORIA	LG206			OBLIGATORIA
	INGLÉS II				COMPOSICIÓN VISUAL EN GASTRONOMÍA				EL ARTE DE LA PASTERÍA Y REPOSTERÍA				ANTROPOLOGÍA ALIMENTARIA DE MÉXICO				COMPRESIÓN LECTORA Y EXPRESIÓN ORAL				QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS			
	48	48	6	A	64	64	8	A/LA	96	96	12	A/LP	48	48	6	A	48	48	6	A	80	80	10	A/LB
TERCER SEMESTRE	LG301			OBLIGATORIA	LG302			OBLIGATORIA	LG303			OBLIGATORIA	LG304			OBLIGATORIA	LG305			OBLIGATORIA	LG306			OBLIGATORIA
	ADMINISTRACIÓN GENERAL				COCINA MEXICANA TRADICIONAL				DOMINIO DE TÉCNICAS ESPECIALIZADAS				SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE				ESTRATEGIAS DE APRENDIZAJE Y HABILIDADES DIGITALES				MICROBIOLOGÍA Y TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS			
	80	80	10	A/L	96	96	12	A/LA	64	64	8	A/LA	64	64	8	A	48	48	6	A/L	80	80	10	A/LB
CUARTO SEMESTRE	LG401			OBLIGATORIA	LG402			OBLIGATORIA	LG403			OBLIGATORIA	LG404			OBLIGATORIA	LG405			OBLIGATORIA	LG406			OBLIGATORIA
	MATEMÁTICAS				COCINA DEL MEDIO ORIENTE				TALLER DE PESCADOS Y MARISCOS				ENOLOGÍA Y VITICULTURA				EMPODERAMIENTO DIGITAL				NUTRICIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA			
	64	64	8	A	80	80	10	A/LA	64	64	8	A/LA	64	64	8	A/LP	32	32	4	L	80	80	10	A/LB
QUINTO SEMESTRE	LG501			OBLIGATORIA	LG502			OBLIGATORIA	LG503			OBLIGATORIA	LG504			OBLIGATORIA	LG505			OBLIGATORIA	LG506			OBLIGATORIA
	COSTOS Y PRESUPUESTOS				COCINA EUROPEA				PLANEACIÓN DE MENÚS Y DISEÑOS				COCTELERÍA Y MIXOLOGÍA				LIDERAZGO EN LA GASTRONOMÍA				TALLER DE COCINA SALUDABLE			
	64	64	8	A/L	80	80	10	A/LA	32	32	4	A	96	96	12	A/LP	32	32	4	A/L	80	80	10	A/LA
SEXTO SEMESTRE	LG601			OBLIGATORIA	LG602			OBLIGATORIA	LG603			OBLIGATORIA	LG604			OBLIGATORIA	LG605			OBLIGATORIA	LG606			OBLIGATORIA
	MERCADOTECNIA				COCINA ASIÁTICA				EVALUACIÓN SENSORIAL				PLANEACION DE EVENTOS				TALLER DE FERMENTACIÓN				FUNDAMENTOS DE INVESTIGACION APLICADA			
	80	80	10	A/L	96	96	12	A/LA	32	32	4	A/L	32	32	4	A/L	48	48	6	A/LA	64	64	8	A/L
SÉPTIMO SEMESTRE	LG701			OBLIGATORIA	LG702			OBLIGATORIA	LG703			OBLIGATORIA	LG704			OBLIGATORIA	LG705			OBLIGATORIA	LG706			OBLIGATORIA
	PUBLICIDAD APLICADA A LA GASTRONOMÍA				COCINA LATINOAMERICANA				TÉCNICAS PROFESIONALES DE ALTA COCINA				CULTURA DE LA INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO				DESARROLLO DE MARCA PERSONAL GASTRONÓMICA				LABORATORIO DE PROYECTOS DE EGRESO			
	80	80	10	A/L	96	96	12	A/LA	64	64	8	A/LA	64	64	8	A/L	32	32	4	A/L	64	64	8	A/L
OCTAVO SEMESTRE	LG801			OBLIGATORIA	LG802			OBLIGATORIA	LG803			OBLIGATORIA	LG804			OBLIGATORIA	LG805			OBLIGATORIA	LG806			OBLIGATORIA
	CREATIVIDAD E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA				COCINA GUERRERENSE				LACTOLOGÍA, CHARCUTERÍA Y CÁRNICOS				LABORATORIO DE EMPRENDIMIENTO				INSERCIÓN LABORAL EN GASTRONOMÍA				TALLER DE DIETAS ESPECIALES			
	32	32	4	A/L	80	80	10	A/LA	48	48	6	A/LA	64	64	8	A/L	32	32	4	A/L	64	64	8	A/LA

HA	384
HI	384
CR	48

HA	384
HI	384
CR	48

HA	432
HI	432
CR	54

HA	384
HI	384
CR	48

HA	384
HI	384
CR	48

HA	352
HI	352
CR	44

HA	400
HI	400
CR	50

HA	320
HI	320
CR	40

CLAVE	SERIACIÓN	TIPO DE ASIGNATURA
NOMBRE DE LA ASIGNATURA O UNIDAD DE APRENDIZAJE		
	CRÉDITOS	INSTALACIÓN
HORAS BAJO CONDUCCIÓN DE UN ACADEMICO		
HORAS INDEPENDIENTES		

ÁREAS	
	Formación básica disciplinar
	Competencias generales
	Formación profesional gastronómica
	Formación en gestión y servicio
	Formación integral, innovación y contexto

INSTALACIONES	
A	Aula
L	Laboratorio de Cómputo
LP	Laboratorio de Panadería
LB	Laboratorio bromatológico
LA	Laboratorio de preparación de alimentos

TOTAL DEL PLAN DE ESTUDIOS	
HA	3040
HI	3040
CR	380