

PLAN CURRICULAR

SISTEMA DESPRESURIZADO

3 AÑOS

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA

1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	6o.	7o.	8o.	
MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	INFORMÁTICA	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	COSTOS Y PRESUPUESTOS	GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACÉN	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	ESTADÍA
SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	OPERACIÓN DE BAR	PASTELERÍA	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	CONFORMACIÓN DE MENÚS	
INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	INGLÉS I	PANADERÍA	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS	INGLÉS IV	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	REPOSTERÍA	LOGÍSTICA DE EVENTOS	
BASES CULINARIAS	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I	INGLÉS II	INTEGRADORA I	FRANCÉS I	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV	INTEGRADORA II	
FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I		FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	INGLÉS III		FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III		FRANCÉS II	