

PLAN CURRICULAR

SISTEMA ESCOLARIZADO

2 AÑOS

TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA

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