

TSU en Gastronomía

Plan de estudios

Primer cuatrimestre

Matemáticas aplicadas a la gastronomía
Seguridad e higiene en alimentos
Introducción a la gastronomía
Bases culinarias
Informática
Expresión oral y escrita I
Inglés I
Formación sociocultural I

Segundo cuatrimestre

Estadística
Fundamentos de nutrición
Operación de bar
Métodos y técnicas culinarias
Manejo de almacén
Panadería
Inglés II
Formación sociocultural II

Tercer cuatrimestre

Costos y presupuestos
Fundamentos de vitivinicultura
Estandarización de platillos
Administración de alimentos y bebidas I
Pastelería
Integradora I
Inglés III
Formación sociocultural III

Cuarto cuatrimestre

Servicios de alimentos y bebidas
Mercadotecnia de servicios gastronómicos
Administración de alimentos y bebidas II
Repostería
Francés I
Inglés IV
Formación sociocultural IV

Quinto cuatrimestre

Evaluación de servicios gastronómicos
Conformación de menús
Logística de eventos
Integradora II
Expresión oral y escrita II
Francés II
Inglés V

Sexto cuatrimestre

Estadía