Plan de estudios

TSU en Gastronomía

¡Excelencia académica, innovación con sentido social!

1er. Cuatrimestre	2do. Cuatrimestre	3er. 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	• Estadística aplicada a la gastronomía • Fundamentos de nutrición • Servicios de alimentos y bebidas • Métodos y técnicas culinarias Panadería • Inglés II • Formación Sociocultural II	• Costos y presupuestos Operación de bar • Estandarización de platillos • Gestión de compras y almacén • Pastelería • Inglés III • Formación Sociocultural III
4to. Cuatrimestre	**5to. Cuatrimestre**	**6to. Cuatrimestre**
• Mercadotecnia de servicios gastronómicos • Fundamentos de vitivinicultura • Administración de alimentos y bebidas • Repostería • Integradora I • Ingles IV • Francés I • Formación Sociocultural IV	• Métodos y técnicas de investigación aplicadas a la gastronomía • Evaluación de servicios gastronómicos • Conformación de menús • Logística de eventos • Integradora II • Inglés V • Francés II • Expresión oral y escrita II	• Estadía en el sector productivo