

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 l Inglés l Formación sociocultural l

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 l
Pastelería
Integradora l
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