

## MAPA CURRICULAR

### 1° Cuatrimestre

- Matemáticas aplicadas a la Gastronomía
- Informática
- Seguridad e higiene en alimentos
- Introducción a la Gastronomía
- Bases Culinarias
- Inglés I
- Expresión Oral y Escrita I
- Formación Sociocultural I

### 2° Cuatrimestre

- Estadística
- Fundamentos de nutrición
- Operación de bar
- Métodos y Técnicas Culinarias
- Manejo de Almacén
- Panadería
- Inglés II
- Formación Sociocultural II

### 3° Cuatrimestre

- Costos y presupuestos
- Fundamentos de Vitivinicultura
- Estandarización de platillos
- Administración de Alimentos y Bebidas I
- Pastelería
- Inglés III
- Formación Sociocultural III

### 4° Cuatrimestre

- Servicio de alimentos y bebidas
- Mercadotecnia de servicios gastronómicos
- Administración de alimentos y bebidas II
- Repostería
- Integradora I
- Inglés IV
- Francés I
- Formación Sociocultural IV

### 5° Cuatrimestre

- Evaluación de servicios Gastronómicos
- Conformación de menú
- Logística de eventos
- Integradora II
- Inglés V
- Francés II
- Expresión Oral y Escrita II

### 6° Cuatrimestre

- Estadías