

TRAYECTORIA IDEAL: 10 PERIODOS

I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X
Contabilidad básica CR 6	Compras y almacén CR 8	Costos y presupuestos en alimentos y bebidas CR 6	Contabilidad aplicada CR 5	Administración de empresas gastronómicas CR 6	Administración de recursos humanos en alimentos y bebidas CR 8	Estadística descriptiva CR 6	Estadística aplicada a la gastronomía CR 8	Marco legal para la gastronomía CR 8	Estancia profesional ⁽⁴¹⁾ CR 30
Materia prima vegetal CR 4	Materia prima animal CR 4	Introducción a la administración CR 8	Cocina mexicana contemporánea CR 6	Cocina francesa CR 6	Cocina italiana CR 6	Cocina oriental CR 6	Introducción a la mercadotecnia CR 6	Tendencias de la gastronomía y su impacto en el turismo CR 8	Línea de acentuación*
Técnicas básicas de cocina CR 5	Técnicas avanzadas de cocina CR 5	Cocina mexicana tradicional CR 6	Panadería mexicana CR 6	Repostería básica CR 6	Repostería intermedia CR 6	Repostería avanzada CR 6	Temas selectos de gastronomía CR 6	Animación y ambientación CR 6	
Inglés C 1 CR 6	Inglés C 2 CR 6	Inglés D 1 CR 6	Inglés D 2 CR 6	Francés 1 CR 6	Francés 2 CR 6	Francés 3 CR 6	Francés 4 CR 6	Línea de acentuación*	
Historia de la gastronomía CR 8	Patrimonio gastronómico prehispánico CR 8	Patrimonio gastronómico virreinal CR 8	Patrimonio gastronómico del siglo XIX al contemporáneo CR 8	Coctelería CR 5	Principios de enología CR 6	Desarrollo humano CR 8	Turismo y gastronomía CR 8		
Servicio de alimentos y bebidas CR 6	Producción de alimentos y bebidas CR 6	Informática aplicada al servicio de alimentos y bebidas CR 4	Introducción al estudio del turismo CR 8	Quesos CR 6	Métodos y técnicas de investigación CR 8	Taller de investigación CR 6	Calidad en el servicio CR 6		
Composición fisicoquímica de los alimentos CR 8	Nutrición y dietética CR 8	Conservación y mantenimiento de los alimentos CR 6	Gastrotecnología CR 6	Sanidad e higiene en alimentos y bebidas CR 6	Ingeniería de alimentos y bebidas CR 6	Equipo e instalaciones en alimentos y bebidas CR 6	Línea de acentuación*		
				Geografía gastronómica CR 6					

TOTAL DE CRÉDITOS

CR 43	CR 45	CR 44	CR 45	CR 47	CR 46	CR 44	CR 40 + *	CR 22 + *	CR 30 + *
-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-----------	-----------	-----------

Núcleo básico

Núcleo sustantivo

Núcleo integral