

|                                    |                             |
|------------------------------------|-----------------------------|
| <b>MODALIDAD:</b>                  | ESCOLARIZADA                |
| <b>DURACIÓN DEL CICLO:</b>         | 15 SEMANAS POR CUATRIMESTRE |
| <b>CLAVE DEL PLAN DE ESTUDIOS:</b> | F-DA-03-PL-LIC-7.1          |

| CICLO                     | CUATRIMESTRE               | COMPETENCIA                                   |             |            | ASIGNATURA                                                | CLAVE             | Horas a la semana | Horas Teóricas | Horas Prácticas | Horas totales | Créditos | Instalaciones (A,L,T,O) |   |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|-------------|------------|-----------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|----------------|-----------------|---------------|----------|-------------------------|---|
|                           |                            | base                                          | Transversal | Específica |                                                           |                   |                   |                |                 |               |          |                         |   |
| Primer Ciclo de Formación | 1o                         |                                               |             |            | Inglés I                                                  | B-ING1-1          | 5                 | 30             | 45              | 75            | 4.68     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Desarrollo humano y valores                               | T-DHU-1           | 4                 | 24             | 36              | 60            | 3.75     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Introducción a la gastronomía                             | E-IGA-1           | 5                 | 40             | 35              | 75            | 4.68     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Matemáticas aplicadas a la gastronomía                    | E-MAG-1           | 4                 | 30             | 30              | 60            | 3.75     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Seguridad e higiene en los alimentos                      | E-SHA-1           | 4                 | 20             | 40              | 60            | 3.75     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Bases culinarias I                                        | E-BCU1-1          | 8                 | 32             | 88              | 120           | 7.50     | L,T                     |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Comunicación y habilidades digitales                      | B-CHD-1           | 5                 | 25             | 50              | 75            | 4.68     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | TOTAL                                                     |                   | 35                | 201            | 324             | 525           | 32.81    |                         |   |
|                           | 2o                         |                                               |             |            | Inglés II                                                 | B-ING2-1          | 5                 | 30             | 45              | 75            | 4.68     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Habilidades socioemocionales y manejo de conflictos       | T-HSMC-1          | 4                 | 24             | 36              | 60            | 3.75     | T                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Estandarización de platillos                              | E-EPL-1           | 3                 | 20             | 25              | 45            | 2.81     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Fundamentos de nutrición                                  | E-FNU-1           | 3                 | 15             | 30              | 45            | 2.81     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Servicio de alimentos y bebidas                           | E-SAB-1           | 4                 | 20             | 40              | 60            | 3.75     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Bases culinarias II                                       | E-BCU2-1          | 8                 | 36             | 84              | 120           | 7.50     | L                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Panadería                                                 | E-PAN-1           | 8                 | 40             | 80              | 120           | 7.50     | L                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | TOTAL                                                     |                   | 35                | 185            | 340             | 525           | 32.81    |                         |   |
|                           | 3o                         |                                               |             |            | Inglés III                                                | B-ING3-1          | 5                 | 23             | 52              | 75            | 4.68     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Desarrollo del pensamiento y toma de decisiones           | T-DPTD-1          | 4                 | 24             | 36              | 60            | 3.75     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Costos y presupuestos                                     | E-CYP-1           | 3                 | 15             | 30              | 45            | 2.81     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Operación de bar                                          | E-PBR-1           | 4                 | 15             | 45              | 60            | 3.75     | T                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Pastelería                                                | E-PAS-1           | 7                 | 20             | 85              | 105           | 6.56     | L                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Bases culinarias III                                      | E-BCU3-1          | 8                 | 40             | 80              | 120           | 7.50     | L                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Proyecto Integrador I                                     | E-PINI-1          | 4                 | 17             | 43              | 60            | 3.75     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | TOTAL                                                     |                   | 35                | 154            | 371             | 525           | 32.81    |                         |   |
|                           | 98.44                      |                                               |             |            |                                                           |                   |                   |                |                 |               |          |                         |   |
|                           | Segundo Ciclo de Formación | 4o                                            |             |            |                                                           | Inglés IV         | B-ING4-2          | 5              | 20              | 55            | 75       | 4.68                    | A |
|                           |                            |                                               |             |            |                                                           | Etica profesional | T-EPR-2           | 4              | 24              | 36            | 60       | 3.75                    | A |
|                           |                            |                                               |             |            | Francés I                                                 | E-FRA1-2          | 6                 | 50             | 40              | 90            | 5.62     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Mercadotecnia de servicios gastronómicos                  | E-MSG-2           | 4                 | 30             | 30              | 60            | 3.75     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Administración de alimentos y bebidas                     | E-AAB-2           | 5                 | 45             | 30              | 75            | 4.68     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Fundamentos de vitivinicultura                            | E-FVI-2           | 4                 | 25             | 35              | 60            | 3.75     | T                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Repostería                                                | E-REP-2           | 7                 | 27             | 78              | 105           | 6.56     | L                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | TOTAL                                                     |                   | 35                | 221            | 304             | 525           | 32.79    |                         |   |
| 5o                        |                            |                                               |             |            | Inglés V                                                  | B-ING5-2          | 5                 | 36             | 39              | 75            | 4.68     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Liderazgo de equipos de alto desempeño                    | T-LEAD-2          | 4                 | 24             | 36              | 60            | 3.75     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Francés II                                                | E-FRA2-2          | 6                 | 42             | 48              | 90            | 5.62     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Metodología de la investigación aplicada a la gastronomía | E-MIG-2           | 3                 | 23             | 22              | 45            | 2.81     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Logística de eventos                                      | E-LEV-2           | 5                 | 35             | 40              | 75            | 4.68     | L                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Conformación de menús                                     | E-COM-2           | 8                 | 30             | 90              | 120           | 7.50     | L                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | Proyecto Integrador II                                    | E-PIN2-2          | 4                 | 22             | 38              | 60            | 3.75     | A                       |   |
|                           |                            |                                               |             |            | TOTAL                                                     |                   | 35                | 212            | 313             | 525           | 32.79    |                         |   |
| 6o                        |                            | ESTADÍA                                       |             |            |                                                           |                   |                   | 0              | 0               | 0             | 600      | 37.5                    |   |
|                           |                            | TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA |             |            |                                                           |                   |                   |                |                 |               |          |                         |   |
| TOTAL                     |                            |                                               |             |            |                                                           |                   | 175               | 973            | 1652            | 3225          | 103.09   |                         |   |
| 201.52                    |                            |                                               |             |            |                                                           |                   |                   |                |                 |               |          |                         |   |

|                           |     |                             |  |  |                                                 |          |            |             |             |             |               |   |
|---------------------------|-----|-----------------------------|--|--|-------------------------------------------------|----------|------------|-------------|-------------|-------------|---------------|---|
| Tercer Ciclo de Formación | 7o  |                             |  |  | Inglés VI                                       | B-ING6-3 | 5          | 30          | 45          | 75          | 4.68          | A |
|                           |     |                             |  |  | Habilidades gerenciales                         | T-HGE-3  | 4          | 24          | 36          | 60          | 3.75          | A |
|                           |     |                             |  |  | Contabilidad                                    | E-CTA-3  | 4          | 20          | 40          | 60          | 3.75          | A |
|                           |     |                             |  |  | Administración de procesos gastronómicos        | E-APG-3  | 3          | 35          | 10          | 45          | 2.81          | A |
|                           |     |                             |  |  | Patrimonio gastronómico de México               | E-PGM-3  | 5          | 25          | 50          | 75          | 4.68          | A |
|                           |     |                             |  |  | Cocina asiática                                 | E-CAS-3  | 7          | 15          | 90          | 105         | 6.56          | T |
|                           |     |                             |  |  | Cocina Mexicana I                               | E-CMX1-3 | 7          | 30          | 75          | 105         | 6.56          | L |
|                           |     |                             |  |  | <b>TOTAL</b>                                    |          | <b>35</b>  | <b>179</b>  | <b>346</b>  | <b>525</b>  | <b>32.81</b>  |   |
|                           | 8o  |                             |  |  | Inglés VII                                      | B-ING7-3 | 5          | 30          | 45          | 75          | 4.68          | A |
|                           |     |                             |  |  | Planeación y administración del trabajo         | E-PAT-3  | 4          | 26          | 34          | 60          | 3.75          | A |
|                           |     |                             |  |  | Análisis e interpretación financiera            | E-AIF-3  | 4          | 20          | 40          | 60          | 3.75          | A |
|                           |     |                             |  |  | Bebidas destiladas mexicanas                    | E-BDM-3  | 5          | 25          | 50          | 75          | 4.68          | T |
|                           |     |                             |  |  | Ingeniería de menú                              | E-INM-3  | 3          | 33          | 12          | 45          | 2.81          | A |
|                           |     |                             |  |  | Cocina europea                                  | E-CEU-3  | 7          | 30          | 75          | 105         | 6.56          | L |
|                           |     |                             |  |  | Cocina Mexicana II                              | E-CMX2-3 | 7          | 30          | 75          | 105         | 6.56          | L |
|                           |     |                             |  |  | <b>TOTAL</b>                                    |          | <b>35</b>  | <b>194</b>  | <b>331</b>  | <b>525</b>  | <b>32.81</b>  |   |
|                           | 9o  |                             |  |  | Inglés VIII                                     | B-ING8-3 | 5          | 30          | 45          | 75          | 4.68          | A |
|                           |     |                             |  |  | Desarrollo de negocios gastronómicos            | E-DNG-3  | 3          | 25          | 20          | 45          | 2.81          | A |
|                           |     |                             |  |  | Gestión de la calidad en procesos gastronómicos | E-GCP-3  | 3          | 19          | 26          | 45          | 2.81          | A |
|                           |     |                             |  |  | Mixología                                       | E-MIX-3  | 6          | 25          | 65          | 90          | 5.62          | T |
|                           |     |                             |  |  | Cocina contemporánea                            | E-CCO-3  | 7          | 25          | 80          | 105         | 6.56          | L |
|                           |     |                             |  |  | Optativa                                        | O-OPT-3  | 7          | 15          | 90          | 105         | 6.56          | L |
|                           |     |                             |  |  | Proyecto integrador III                         | E-PIN3-3 | 4          | 18          | 42          | 60          | 3.75          | A |
|                           |     |                             |  |  | <b>TOTAL</b>                                    |          | <b>35</b>  | <b>157</b>  | <b>368</b>  | <b>525</b>  | <b>32.81</b>  |   |
|                           | 10o | ESTADÍA                     |  |  |                                                 |          | 0          | 0           | 0           | 600         | 37.5          |   |
|                           |     | LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA |  |  |                                                 |          |            |             |             |             |               |   |
|                           |     |                             |  |  | <b>TOTAL</b>                                    |          | <b>105</b> | <b>530</b>  | <b>1045</b> | <b>2175</b> | <b>135.93</b> |   |
| <b>TOTALE</b>             |     |                             |  |  |                                                 |          | <b>280</b> | <b>1503</b> | <b>2697</b> | <b>5400</b> | <b>337.45</b> |   |

| CICLO | CUATRIMESTRE | COMPETENCIA |             |            | ASIGNATURA                                | CLAVE   | Horas a la semana | Horas Teóricas | Horas Prácticas | Horas totales | Créditos | Instalaciones (A,L,T,O) |
|-------|--------------|-------------|-------------|------------|-------------------------------------------|---------|-------------------|----------------|-----------------|---------------|----------|-------------------------|
|       |              | base        | Transversal | Específica |                                           |         |                   |                |                 |               |          |                         |
| 3     | OPATIVAS     |             |             |            | Cocina regional                           | O-COR-3 | 7                 | 15             | 90              | 105           | 6.56     | L                       |
| 3     |              |             |             |            | Escultura culinaria                       | O-ESC-3 | 7                 | 15             | 90              | 105           | 6.56     | L                       |
| 3     |              |             |             |            | Vitivinicultura de las regiones de México | O-VRM-3 | 7                 | 15             | 90              | 105           | 6.56     | L                       |
| 3     |              |             |             |            | Ahumados                                  | O-AHU-3 | 7                 | 15             | 90              | 105           | 6.56     | L                       |