



DISTRIBUCIÓN CUATRIMESTRAL DE LA CARRERA DE
TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA
EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUATRIMESTRE	1o.	2o.	3o.	4o.	5o.	ESTADÍA	
ÁREAS DEL CONOCIMIENTO	MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	ESTADÍSTICA APLICADA A LA GASTRONOMÍA	COSTOS Y PRESUPUESTOS			525 HRS.	
	60 HRS	60 HRS	60 HRS				
	INFORMÁTICA	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN			MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN APLICADAS A LA GASTRONOMÍA		
	60 HRS	60 HRS			60 HRS		
CIENCIAS BÁSICAS APLICADAS	UT						
	SEGURIDAD E HIGIENE EN ALIMENTOS	SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	OPERACIÓN DE BAR	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS		
	45 HRS	60 HRS	75 HRS	60 HRS	45 HRS		
	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA	CONFORMACIÓN DE MENÚS		
	75 HRS	120 HRS	120 HRS	60 HRS	120 HRS		
	BASES CULINARIAS		GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACÉN	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	LOGÍSTICA DE EVENTOS		
	120 HRS		75 HRS	75 HRS	75 HRS		
FORMACIÓN TECNOLÓGICA		PANADERÍA	PASTELERÍA	REPOSTERÍA			
		120 HRS	105 HRS	105 HRS			
				INTEGRADORA I	INTEGRADORA II		
				30 HRS	30 HRS		
	LENGUAS Y MÉTODOS	INGLÉS I	INGLÉS II	INGLÉS III	INGLÉS IV		INGLÉS V
		60 HRS	60 HRS	60 HRS	60 HRS		60 HRS
				FRANCÉS I	FRANCÉS II		
				90 HRS	60 HRS		
	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I			EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II			
	75 HRS			75 HRS			
HABILIDADES GERENCIALES	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL I	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL II	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL III	FORMACIÓN SOCIOCULTURAL IV			
	30 HRS	45	30 HRS	45 HRS			
TOTALES	525 HRS	525 HRS	525 HRS	525 HRS	525 HRS		

* DEL PLAN DE ESTUDIOS VIGENTE EN SEPTIEMBRE DE 2018

*El presente documento es de carácter informativo

UTP
Universidad Tecnológica del Poniente
Maxcanú, Yucatán.
CONTROL ESCOLAR
SELLO