



PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	TERCER SEMESTRE	CUARTO SEMESTRE	QUINTO SEMESTRE	SEXTO SEMESTRE	SEPTIMO SEMESTRE	OCTAVO SEMESTRE	NOVENO SEMESTRE
Introducción a la Gastronomía GSX1018 HT HP CR 1 5 6	Física en Gastronomía GSC1015 HT HP CR 2 2 4	Probabilidad y Estadística AEC1081 HT HP CR 2 2 4	Finanzas en las Organizaciones AEF1073 HT HP CR 3 2 5	Fundamentos de Investigación ACC0906 HT HP CR 2 2 4	Taller de Investigación I ACA0909 HT HP CR 0 4 4	Taller Investigación II ACA0910 HT HP CR 0 4 4		
Microbiología de los Alimentos GSF1022 HT HP CR 3 2 5	Marco Legal de las Organizaciones AEC1078 HT HP CR 2 2 4	Química y Conservación de los Alimentos GSD1026 HT HP CR 2 3 5	Tecnología de Frutas, Hortalizas y Confitería AEM1083 HT HP CR 2 4 6	Gestión Estratégica AED1035 HT HP CR 2 3 5	Habilidades Blandas en la Alta Dirección DRF2404 HT HP CR 3 2 5	Formulación y Evaluación de Proyectos AEF1029 HT HP CR 3 2 5		
Desarrollo Sustentable ACD0908 HT HP CR 2 3 5	Cultura y Patrimonio Gastronómico Nacional e Internacional GSD1009 HT HP CR 2 3 5	Enología y Vitivicultura GSC1011 HT HP CR 2 2 4	Coctelería GSH1007 HT HP CR 1 3 4	Cocina Internacional I GSX1004 HT HP CR 1 5 6	Cocina Internacional II GSX1005 HT HP CR 1 5 6	Cocina Experimental GSB1003 HT HP CR 1 4 5		
Fundamentos de Gestión Empresarial AEF1074 HT HP CR 3 2 5	Nutrición y Dietética GSH1023 HT HP CR 1 3 4	Economía Empresarial AEF1071 HT HP CR 3 2 5	Investigaciones de Operaciones AEF1076 HT HP CR 3 2 5	Calidad Aplicada a la Gestión Empresarial AED1069 HT HP CR 2 3 5	Banquetes GSC1001 HT HP CR 2 2 4	Gestión Estratégica de Servicios Turísticos DRF2403 HT HP CR 3 2 5		
Matemáticas para Gastronomía GSC1020 HT HP CR 2 2 4	Bases Culinarias GSX1002 HT HP CR 1 5 6	Cocina Mexicana GSX1006 HT HP CR 1 5 6	Panadería GSX1024 HT HP CR 1 5 6	El Emprendedor y la Innovación AED1072 HT HP CR 2 3 5	Dirección de Establecimientos de Alimentos y Bebidas GSC1010 HT HP CR 2 2 4	Consultoría y Estándares Aplicados en los Servicios de Restaurantes y Hoteles DRD2402 HT HP CR 2 3 5		
Software de Aplicación Ejecutivo AEB1082 HT HP CR 1 4 5	Protocolo de Seguridad GSR1025 HT HP CR 2 1 3	Fundamentos de Turismo GSC1016 HT HP CR 2 2 4	Mercadotecnia GSD1021 HT HP CR 2 3 5	Gestión del Capital Humano AEG1075 HT HP CR 3 3 6	Escultura en Hielo y Mukimono GSB1012 HT HP CR 1 4 5	Alta Repostería DRD2401 HT HP CR 2 3 5		
Higiene en el Manejo de Alimentos y Bebidas GSH1017 HT HP CR 1 3 4	Taller de Ética ACH2307 HT HP CR 1 3 4	Costos y Manejo de Almacenes GSD1008 HT HP CR 2 3 5	Estancia Técnica Nacional GSH1014 HT HP CR 1 3 4	Introducción a la Repostería GSX1019 HT HP CR 1 5 6	Estancia Técnica Internacional GSH1013 HT HP CR 1 3 4	Cocina Veracruzana DRD2405 HT HP CR 2 3 5		
34	30	33	35	37	32	34	0	10
Actividades Complementarias 5						Servicio Social 10		

·Las actividades complementarias deben llevarse obligatoriamente antes de finalizar el semestre 6.  
 ·El Servicio Social debe llevarse una vez cumplido el 70% del total de créditos y a partir del semestre 7.

Para realizar la Residencia Profesional se debe de cumplir los siguientes requisitos:  
 ·Tener acreditado el servicio social y actividades complementarias.  
 ·Tener aprobado al menos el 80% de créditos de su plan de estudios

Estructura Genérica	210
Especialidad	25
Residencia Profesional	10
Servicio Social	10
Actividades Complementarias	5
<b>Total de Créditos</b>	<b>260</b>

**OBSERVACIONES:**

- Se recomienda guiar al alumno para que opte por la carga crediticia señalada para cada semestre.
- Se deberá observar en cada semestre una carga académica no menor de 22 créditos ni mayor a 36 créditos.
- Las asignaturas no acreditadas deberán cursarse obligatoriamente en el periodo escolar inmediato, siempre y cuando se ofrezca
- Es un requisito de titulación obtener la carta de liberación de Lengua Extranjera que avale un nivel B1 de acuerdo al Marco Común de Referencia Europea

NOMENCLATURA  
 → Prerequisito  
 HT Hrs. Teoría  
 HP Hrs. Práctica  
 CR Créditos