



| 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 Viticultura 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 |
| Total de Créditos | 260 |

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