



TSU en Gastronomía

Técnico Superior Universitario

I Cuatrimestre

- Inglés I
- Desarrollo Humano y Valores
- Introducción a la Gastronomía
- Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía
- Seguridad e Higiene en los Alimentos
- Bases Culinarias I
- Comunicación y Habilidades Digitales

II Cuatrimestre

- Inglés II
- Habilidades Socioemocionales y Manejo de Conflictos
- Estandarización de Platillos
- Fundamentos de Nutrición
- Servicio de Alimentos y Bebidas
- Bases Culinarias II
- Panadería

III Cuatrimestre

- Inglés III
- Desarrollo del Pensamiento y Toma de Decisiones
- Costos y Presupuestos
- Operación de Bar
- Pastelería
- Bases Culinarias III
- Proyecto Integrador I

IV Cuatrimestre

- Inglés IV
- Ética Profesional
- Francés I
- Administración de Alimentos y Bebidas
- Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
- Fundamentos de Vitivinicultura
- Repostería

V Cuatrimestre

- Inglés V
- Liderazgo de Equipos de Alto Desempeño
- Francés II
- Metodología de la Investigación Aplicada a la Gastronomía
- Logística de Eventos
- Conformación de Menús
- Proyecto Integrador II

VI Cuatrimestre

Estadía Técnico Superior Universitario en Gastronomía

2 años

Plan de Estudios