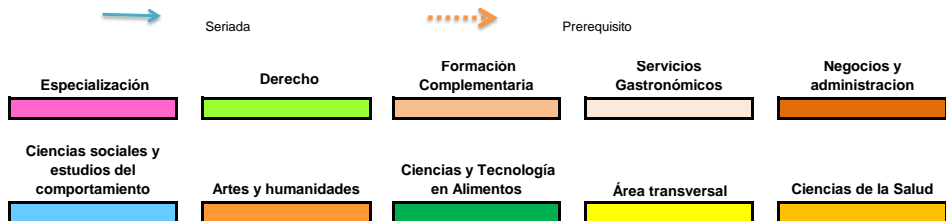


HIGIENE Y SANIDAD DE ALIMENTOS 010601 T 40 P 40 C 6	COMPOSICIÓN FÍSICO QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS 010602 T 40 P 40 C 6	CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LOS ALIMENTOS 010603 T 60 P 60 C 10	FISIOLOGÍA CELULAR 010604 T 30 P 30 C 5	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN 010605 T 30 P 30 C 5	EVALUACIÓN DEL ESTADO NUTRICIONAL 010606 T 30 P 30 C 5	COCINA NUTRICIONAL 010607 T 60 P 60 C 10	PROYECTO GASTRONÓMICO 010608 T 100 P 200 C 25
FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA 020601 T 40 P 40 C 6	CULTURA GASTRONÓMICA MEXICANA 020602 T 40 P 40 C 6	GASTRONOMÍA REGIONAL MEXICANA 020603 T 60 P 60 C 12	BROMATOLOGÍA 020604 T 40 P 40 C 6	ANATOMÍA FISIOLOGÍA DEL APARATO DIGESTIVO 020605 T 30 P 30 C 5	EPIDEMIOLOGÍA Y SALUD PÚBLICA 020606 T 30 P 30 C 5	LIDERAZGO Y PROYECTOS DE INVERSIÓN 020607 T 30 P 30 C 5	
TÉCNICAS CULINARIAS 030601 T 60 P 60 C 12	GASTRONOMÍA MEXICANA 030602 T 60 P 60 C 12	GASTRONOMÍA ESPAÑOLA 030603 T 60 P 60 C 12	GASTRONOMÍA ITALIANA 030604 T 60 P 60 C 12	GASTRONOMÍA CENTROAMERICANA Y SUDAMERICANA 030605 T 60 P 60 C 12	GASTRONOMÍA ASIÁTICA 030606 T 60 P 60 C 12	GASTRONOMÍA VANGUARDISTA 030607 T 60 P 60 C 12	
INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO 040601 T 40 P 40 C 6	ARTE Y ESTÉTICA CULINARIA 040602 T 40 P 40 C 6	FUNDAMENTOS DE MARKETING 040603 T 40 P 40 C 6	PLANEACIÓN Y DISEÑO DE MENÚS Y BANQUETES 040604 T 30 P 30 C 5	ÉTICA EMPRESARIAL Y RESPONSABILIDAD SOCIAL 040605 T 30 P 30 C 5	MERCADOTECNIA ESTRATÉGICA PARA GASTRONOMÍA 040606 T 40 P 40 C 6	GASTRONOMÍA Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN 040607 T 40 P 40 C 6	
PROCESOS CONTABLES Y ADMINISTRATIVO 050601 T 50 P 50 C 9	ADMINISTRACIÓN DEL ABASTECIMIENTO 050602 T 40 P 40 C 6	LOGÍSTICA Y CADENA DE SUMINISTROS 050603 T 40 P 40 C 6	GASTRONOMÍA FRANCESA 050604 T 60 P 60 C 12	VITIVINICULTURA Y ENOLOGÍA 050605 T 40 P 40 C 8	MARIDAJE 050606 T 40 P 40 C 6	ENTORNO LEGAL DE LA EMPRESAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 050607 T 40 P 40 C 6	
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA 060601 T 60 P 60 C 10	CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN Y EN EL SERVICIO 060602 T 40 P 40 C 6	ECONOMÍA 060603 T 40 P 40 C 6	SERVICIO DE RESTAURANTES Y BANQUETES 060604 T 30 P 30 C 5	ADMINISTRACIÓN DE HOTELES 060605 T 40 P 40 C 8	SEGURIDAD ALIMENTARIA 060606 T 40 P 40 C 6	TECNOLOGÍA Y BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS 060607 T 50 P 50 C 8	
PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL Y VEGETAL 070601 T 40 P 40 C 6	GARDE MANGER 070602 T 40 P 40 C 6	MIXOLOGÍA 070603 T 30 P 30 C 5	MARCO REGULATORIO 070604 T 40 P 40 C 6	GASTRONOMÍA DEL MAR 070605 T 60 P 60 C 12	PANADERÍA 070606 T 60 P 60 C 12	REPOSTERÍA Y CONFITERÍA 070607 T 60 P 60 C 12	
						PASTELERÍA 020608 T 60 P 60 C 12	

Nota: El número de créditos está calculado en relación con las horas con docente e independientes descritas en el anexo 1 (plan de estudios del Acuerdo 279).



TOTAL DE HORAS PRÁCTICAS: 2440

TOTAL HORAS TEÓRICAS: 2340

TOTAL DE CRÉDITOS: 414