INSTITUTO TECNOLOGICO SUPERIOR "EL PACIFICO"

CARRERA: GASTRONOMIA

UNIDADES CURRICULARES		PRIMER PERÍODO	SEGUNDO PERÍODO	TERCER PERÍODO	CUARTO PERÍODO	QUINTO PERÍODO
UNIDAD BÁSICA	INTEGRACIÓN DE SABERES CONTEXTO Y CULTURA			ETICA PROFESIONAL 120 H	OBLIGACIONES LEGALES 120 H	VINCULACION DE VALORES COMUNITARIOS 120 H
	COMUNICACIÓN Y LENGUAJES	MATEMÀTICA APLICADA 120 H	CONTABILIDAD Y COSTOS 120 H			
		INFORMÀTICA 1 120 H				
	FUNDAMENTOS TEÓRICOS	EXPRESIÒN ORAL Y ESCRITA 120 H				
UNIDAD PROFESIONAL	ADAPTACIÓN E INNOVACIÓN TECNOLÓGICA	TECNOLOGÌA Y PRÀCTICA SERVICIO I 160	TECNOLOGÌA Y PRÀCTICA DE SERVICIO II 120 H	GESTIÒN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS 120 H	SEGURIDAD INDUSTRIAL 160H	MONTAJE-DISEÑO Y DECORACIÒN 120 H
			TECNOLOGÌA Y PRÀCTICA DE COCINA / BASES DE COCINA 220	TECNOLOGÌA Y PRÀCTICA DE COCINA / NACIONAL 140 H	COCINA INTERNACIONAL 140H	COCINA GOURMET - FUSIÒN 180H
			TECNOLOGÌA Y PRÀCTICA DE PANADERÌA 120 H	TECNOLOGÌA Y PRÀCTICA DE PASTELERÌA 120 H	ENOLOGÌA 120 H	
			METODOLOGÌA INVESTIGACIÒN 120 H	TECNOLOGÌA Y PRÀCTICA DE COKTELERÌA 120 H	PROYECTOS 120 H	QUÌMICA DE ALIMENTOS 120 H
	FUNDAMENTOS TEÓRICOS		HIGIENE Y SANITACIÒN 120 H	ANÀLISIS Y CONTROL DE PUNTOS CRÌTICOS 120 H	PROTOCOLO Y ETIQUETA 120 H	PLANEACIÒN DE MENUS 120 H
		HISTORIA DE LA GASTRONOMÌA 180 H				EVALUACIÒN DE LA CALIDAD 120 H
		DIETÈTICA Y NUTRICIÒN 200				