

PLAN DE ESTUDIOS
TSU ARTES CULINARIAS
PLAN CUATRIMESTRAL

universidaduvm.mx | 01 800 0000 UVM (886)

EJES CURRICULARES

CL Competencias Laborales

CB Competencias Básicas

CT Competencias Técnicas

ICI Interfaz con la Industria

AI Área de Idiomas

1er Cuatrimestre	2do Cuatrimestre	3er Cuatrimestre	4to Cuatrimestre	5to Cuatrimestre	6to Cuatrimestre
Taller de Lectura y Redacción	Manejo de Equipos de Trabajo	Solución de Problemas y Toma de Decisiones	Desarrollo Emprendedor	Ética y Responsabilidad Social	Estadía
Contabilidad Empresarial	Contabilidad de Costos	Plan de Negocios	Higiene y Calidad en Alimentos	Composición y Calidad de las Proteínas	
Introducción a la Matemática	Estadística	Métodos de Cocción Líquidos y Grasos	Composición y Calidad de los Cereales y Tubérculos	Composición y Calidad de los Mariscos y Pescados	
Fundamentos de Administración Moderna	Aplicación de Técnicas Culinarias	Aplicación Avanzada de Técnicas Culinarias	Operación del Servicio de Alimentos y Bebidas	Servicio de Bebidas	
Introducción a la Gastronomía	Composición y Calidad de las Proteínas	Bases de la Panadería	Bases de la Pastelería	Pastelería	
Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Inglés V	
				Taller Integrado de Gastronomía	

Programa Cuatrimestral.

Para concluir tu carrera técnica será necesario que acredites los niveles de idioma correspondientes.

Estos programas están sujetos a mejora continua por lo que pueden ser modificados sin previo aviso.

Con Reconocimiento de Validez Oficial por la Secretaría de Educación Pública según Acuerdo Secretarial No.131 de fecha 8 de febrero de 1988 y publicado en el Diario Oficial de la Federación el 25 de febrero de 1988.

Campus donde se imparte:

Toluca
Av. las Palmas Poniente 439
San Jorge Pueblo Nuevo, CP 52164
Metepéc, Estado de México.
Tel: (722) 275-86-66