

**RETÍCULA INTEGRAL**

**Gastronomía  
GAST-2010-215**

1° Semestre	2° Semestre	3° Semestre	4° Semestre	5° Semestre	6° Semestre	7° Semestre	8° Semestre	9° Semestre
MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	HIGIENE EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	QUÍMICA Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE FRUTAS, HORTALIZAS Y CONFITERÍA	GESTIÓN ESTRATÉGICA	TALLER DE INVESTIGACIÓN I	TALLER DE INVESTIGACIÓN II	FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS	RESIDENCIAS PROFESIONALES
3-2-5	1-3-5	2-3-5	2-4-6	2-3-5	0-4-4	0-4-4	3-2-5	
FUNDAMENTOS DE TURISMO	CULTURA Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO	COSTO Y MANEJO DE ALMACENES	COCTELERÍA	ENOLOGÍA Y VITIVINICULTURA	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	COCINA INTERNACIONAL II	ESTANCIA TÉCNICA INTERNACIONAL	
2-2-4	2-3-5	2-3-5	1-3-4	2-2-4	1-3-4	1-5-6	1-3-4	
INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	BASES CULINARIAS	COCINA MEXICANA	PANADERÍA	INTRODUCCIÓN A LA REPOSTERÍA	COCINA INTERNACIONAL I	COCINA SUDAMERICANA I	COCINA SUDAMERICANA II	
1-5-6	3-2-5	1-5-6	1-5-6	1-5-6	1-5-6	1-4-5	1-3-4	
FUNDAMENTOS DE INVESTIGACIÓN	FÍSICA EN GASTRONOMÍA	PROBABILIDAD Y ESTADÍSTICA	ECONOMÍA EMPRESARIAL	INVESTIGACIÓN DE OPERACIONES	MERCADOTECNIA	COCINA ORIENTAL	COCINA MEDITERRANEA	
2-2-4	2-2-4	2-2-4	3-2-5	3-2-5	2-3-5	1-3-4	1-3-4	

**RETÍCULA INTEGRAL**

**Gastronomía  
GAST-2010-215**

MATEMÁTICAS PARA GASTRONOMÍA	FUNDAMENTOS DE GESTIÓN EMPRESARIAL	GESTIÓN DE CAPITAL HUMANO	FINANZAS DE LAS ORGANIZACIONES	CALIDAD APLICADA A LA GESTIÓN EMPRESARIAL	BANQUETES	ESTANCIA TECNICA NACIONAL	COCINA EXPERIMENTAL	
2-2-4	3-2-5	3-3-6	3-2-5	2-3-5	2-2-4	1-3-4	1-4-5	0-10-10

SOFTWARE DE APLICACIÓN EJECUTIVO	TALLER DE ÉTICA	PROTOCOLO DE SEGURIDAD	DESARROLLO SUSTENTABLE	MARCO LEGAL DE LAS ORGANIZACIONES		DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	COCINA VEGETARIANA
1-4-5	0-4-4	2-1-3	2-3-5	2-2-4		2-2-4	1-3-4
					EL EMPRENDEDOR Y LA INNOVACIÓN	ESCULTURA EN HIELO Y MUKIMONO	
					2-3-5	1-4-5	
					TÉCNICA DE COCINA CALIENTE		
					1-3-4		

28	28	29	31	29	37	32	26	10
----	----	----	----	----	----	----	----	----