

Administración de Artes Culinarias y Servicios

I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE	VI SEMESTRE	ESPECIALIZACIÓN	
COCINA I	COCINA II	COCINA III	COCINA IV	CLÍNICA DE COCINA I	TALLER DE RESTAURANTE		CLÍNICA DE COCINA II
PASTELERÍA I	PASTELERÍA II	PASTELERÍA III	PASTELERÍA IV	CLÍNICA DE PASTELERÍA I		CLÍNICA DE PASTELERÍA II	REDACCIÓN Y DESARROLLO DE RECETAS
MATEMÁTICAS APLICADAS I	MATEMÁTICAS APLICADAS II		ADMINISTRACIÓN FINANCIERA		METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN		
	ESTADÍSTICAS	ECONOMÍA		MARKETING		TÉCNICAS DE VENTAS	GESTIÓN DE EVENTOS Y BANQUETES
CONTABILIDAD GENERAL Y APLICADA		ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS	COSTOS Y PRESUPUESTOS			LOGÍSTICA A&B	CREACIÓN Y DISEÑO DE CARTAS MENÚ
HOSPITALIDAD Y SERVICIO	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ENOLOGÍA I		ARMONÍA DE ALIMENTOS Y VINOS	ÉTICA PROFESIONAL	RECURSOS HUMANOS	ENOLOGÍA II
	DERECHO LABORAL	EL ARTE DE COMUNICAR	DESARROLLO PROFESIONAL	TEATRO	FUNDAMENTOS DEL COMPORTAMIENTO HUMANO	FOTOGRAFÍA Y ESTILISMO	ARTES CULINARIAS ESCRITAS
COMPUTACIÓN				AMBIENTACIÓN DE ESPACIOS Y SERVICIOS		ALIMENTACIÓN Y CULTURA	TENDENCIAS CULINARIAS
PREVENCIÓN DE RIESGOS Y PRIMEROS AUXILIOS	HIGIENE Y SANIDAD	CONTROL DE ALIMENTOS	DISEÑO DE COCINAS	RRPP Y PROTOCOLO	NUTRICIÓN	ARTES CULINARIAS EN LA PANTALLA	EVALUACIÓN DE PROYECTOS
INGLÉS	INGLÉS	INGLÉS	INGLÉS		FRANCÉS CULINARIO	IDIOMA I PORTUGUÉS / CHINO / INGLÉS	IDIOMA II PORTUGUÉS / CHINO / INGLÉS
	PASANTÍA I		PASANTÍA II		PASANTÍA III		