UAGro UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE GUERRERO

Innovación Curricular

Departamento de Planes y Programas de Estudio

Facultad de Turismo
PSU en Gastronomía
Modalidad Dual

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4
Ingles I (1)	Ingles II (2)	Composición y propiedades de los alimentos	Gestión de eventos y banquetes
Manejo de tecnologías de la información y de la comunicación	Gastronomía sustentable	Gestión de la calidad en la gastronomía	Coctelería y vitivinicultura
Mercadotecnia (1)	Investigación de mercados gastronómicos (2)	Estandarización de Platillos	Cocina Inclusiva y nutrición personalizada
Introducción al estudio del turismo	Proceso Administrativo en restaurantes y bares (1)	Pastelería y repostería (2)	Pastelería y repostería (3)
Bases y técnicas culinarias I (1)	Bases y técnicas culinarias II (2)	Diseño y planificación de menús	Gastronomía digital y redes sociales
Seguridad e Higiene en los alimentos	Cocina tradicional del estado de Guerrero (1)	Cocina de México (2)	Cocina Internacional (3)
Costos y Presupuestos en alimentos y bebidas (1)	Análisis e interpretación financiera (2)	Desarrollo organizacional y talento humano (3)	Servicio social

CREDITOS: 192

Total UAp: 28
UAp equivalentes Licenciatura en Gestión turística :11

Simbología de UAP

UAP DUAL

EFI	Etapa de formación Institucional
NFBAD	Núcleo de formación Básica por área Disciplinar
NFPE	Núcleo de Formación Profesional Especifica
EIV	Etapa de Integración y Vinculación

El FUTURO ES ahora RECTORADO 2023-2027