

Primer Semestre

		Per	Crs
111801	Matemática para la Administración 1	4	6
120001	Principios de Computación 1	4	5
240001	Comunicación y Lenguaje 1	5	8
331001	Producción de Alimentos 1	9	10
331101	Control de Calidad e Higiene Culinario	4	5
		26	34

Segundo Semestre

210901	Herramientas de Pensamiento	3	5
220102	Expresión Artística 2	3	4
331002	Producción de Alimentos 2	9	10
331201	Nutrición 1	4	5
331301	Historia de la Gastronomía	4	6
		23	30

Tercer Semestre

210251	Inteligencia Emocional	3	4
320512	Manejo de Inventarios	4	6
320531	Presupuesto y Planeación Financiera	4	6
331021	Cocina Internacional 1	6	6
331023	Cocina Guatemalteca	8	8
		25	30

Cuarto Semestre

230002	Hombre en Sociedad 2	3	4
331011	Bar y Bebidas	4	5
331012	Panadería	8	9
331013	Chocolatería y Repostería	9	10
331211	Etiqueta y Servicio	4	5
		28	33

Quinto Semestre

320000	Principios de Administración	5	8
320021	Administración de Recursos Humanos	3	4
331015	Pastas y Salsas	6	7
331022	Cocina Internacional 2	8	8
331121	Costo de Alimentos y Bebidas	4	5
		26	32

Sexto Semestre

111701	Estadística 1	4	6
230011	Relaciones Humanas	3	4
320031	Organización Empresarial	4	6
331024	Cocina Gourmet 1	6	7
331212	Banquetes	9	10
		26	33

Séptimo Semestre

		Per	Crs
320506	Contabilidad Bancaria y Financiera	4	6
331091	Nuevas Técnicas Culinarias	4	6
331131	Manuales Operativos	4	6
331132	Plan HACCP	4	6
331401	Hotelería	4	6
		20	30

Octavo Semestre

320601	Mercadeo	4	6
320991	Evaluación de Proyectos	4	6
331025	Cocina Gourmet 2	9	10
331031	Maridaje	3	4
331111	Adm. y Operaciones Gastronómicas	4	6
		24	32

Noveno Semestre

331999	Trabajo de Graduación	6	9
		6	9

Otros

010001	Trabajo/Práctica/Investigación	18
010011	Conferencias y Seminarios	5
120991	Certificaciones Obligatorias	2
010002	Otras actividades con reconocimiento	2

Total de otros créditos 27

Total de créditos 290