

	Per	Crs
Primer Semestre		
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, Calidad e Higiene Culinaria	4	5
Total S1	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
Total S2	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
Total S3	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
Total S4	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
Total S5	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
Total S6	26	33

Séptimo Semestre		
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
Total S7	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 Administración y Operaciones Gastronómicas 1	4	6
Total S8	24	32
Total de créditos por cursos 254		

Otros		
331999 Trabajo de Graduación	6	9
Total Otros	6	9

Otros Créditos		
010001 Trabajo/Práctica/Investigación	0	18
010002 Otras actividades con reconocimiento	0	2
010011 Conferencias y Seminarios	0	5
120991 Certificaciones Obligatorias	0	2
Total Otros	0	27

Total de créditos 290