



TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN MANEJO DE ALIMENTOS Y CULTURA DEL VINO

La formación de profesionistas capacitados para desarrollarse en actividades de preparación de alimentos, gestión de negocios gastronómicos, vinícolas y de servicio.

CRÉDITOS TOTALES: 180.

PRIMER SEMESTRE		
Eje	Materia	Créditos
	Manejo de alimentos I	7
	Panadería	7
	Introducción a la vitivinicultura	6
	Manejo higiénico de los alimentos	6
	Inglés I	6
	Taller cultural y deportivo A	3
	Seminario de lectura y redacción	6
	Prácticas en cocina	5
	Total	46

TERCER SEMESTRE		
Eje	Materia	Créditos
	Técnicas de la cocina en México	7
	Lactología	7
	Análisis sensorial del vino	7
	Control de costos de alimentos y bebidas	6
	Inglés III	6
	Taller cultural y deportivo B	3
	Prácticas en el sector vinícola	5
	Total	41

SEGUNDO SEMESTRE		
Eje	Materia	Créditos
	Manejo de alimentos II	7
	Repostería	7
	Servicio de mesa y vinos	7
	Ética, humanidades y habilidades gerenciales	6
	Inglés II	6
	Seminario de finanzas y emprendimiento	6
	Prácticas en atención a comensales	5
	Total	44

CUARTO SEMESTRE		
Eje	Materia	Créditos
	Cocina internacional	7
	Dulcería mexicana	7
	Maridaje	7
	Mercadotecnia de la industria gastronómica y vinícola	6
	Inglés IV	6
	Servicio social	10
	Seminario de titulación	6
	Total	49

EJES/ÁREAS

 Eje profesionalizante  Formación Clave  Formación Integral  Vinculación con la industria