TSU en Gastronomía

Estructura Curricular 2025

I Trimestre	II Trimestre	III Trimestre	IV Trimestre	V Trimestre	VI Trimestre
Introducción a la Gastronomía 3UC 4HS	**Gastronomía I** 3UC 5HS	**Gastronomía II** 3UC 5HS	**Gastronomía III** 3UC 5HS	**Gastronomía IV** 3UC 5HS	
Historia de la Gastronomía Universal 2UC 2HS	**Etiqueta y Protocolo** 2UC 3HS	**Panadería Básica** 3UC 4HS	**Panadería Avanzada** 3UC 4HS	**Proyecto Gastronómico** 4UC 3HS	
Informática Básica 2UC 3HS	**Educación Física y Deportes** 1UC 2HS	**Bases Culinarias (Electiva I)** 2UC 2HS	**Eventos y Banquetes (Electiva II)** 2UC 2HS	**Marco Legal en la Gastronomía** 3UC 4HS	
Inglés I 2UC 2HS	**Inglés II** 3UC 3HS	**Francés en la Cocina** 2UC 2HS	**Pastería Básica** 3UC 4HS	**Pastelería Avanzada** 3UC 4HS	**Pasantías** 12UC 40HS
Orientación 2UC 2HS	**Cárnicos y Derivados** 3UC 4HS	**Alimentos de Origen Vegetal** 3UC 3HS	**Técnicas de Mixología y Coctelería** 3UC 4HS	**Vinicultura y Cata** 3UC 4HS	
Lenguaje y Comunicación 3UC 3HS	**Bases de la Nutrición** 3UC 3HS	**Bromatología de los Alimentos** 3UC 3HS	**Tecnología de los Alimentos** 3UC 3HS	**Higiene y Seguridad Alimentaria** 3UC 3HS	
Matemáticas 3UC 4HS	**Química de los Alimentos** 3UC 4HS	**Merma de la Industria Gastronómica** 3UC 4HS	**Diseño e Ingienería del Menú** 3UC 4HS	**Estandarización de Recetas** 3UC 4HS	
	Estadística 3UC 4HS	**Administración de Empresas** 2UC 2HS	**Servicio Comunitario**		
CRÉDITOS TRIMESTRAL **17 UC** CRÉDITOS ACUMULADOS **17 UC**	CRÉDITOS TRIMESTRAL **20 UC** CRÉDITOS ACUMULADOS **37 UC**	CRÉDITOS TRIMESTRAL **21 UC** CRÉDITOS ACUMULADOS **58 UC**	CRÉDITOS TRIMESTRAL **20 UC** CRÉDITOS ACUMULADOS **78 UC**	CRÉDITOS TRIMESTRAL **20 UC** CRÉDITOS ACUMULADOS **98 UC**	CRÉDITOS TRIMESTRAL **12 UC** CRÉDITOS ACUMULADOS **110 UC**

UC: UNIDADES DE CRÉDITO / HS: HORAS SEMALES