



# INSTITUTO CAMPECHANO

Dirección de Control Escolar

## PLAN DE ESTUDIOS

Clave	Nombre de la Asignatura	Créditos
-------	-------------------------	----------

### Plan de Estudio: PAGAS2010

#### CARRERA DE PROFESIONAL ASOCIADO EN GASTRONOMÍA.

##### Semestre 1

Total de Asignaturas: 8

41626	BASES CULINARIAS I	6
41628	CULTURA GENERAL	4
41621	GASTRONOMÍA	7
41623	IDENTIFICACIÓN DE CARNES	4
41622	IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS	4
41625	ORTOGRAFÍA Y REDACCIÓN	3
41627	PANADERÍA	8
41624	SANIDAD E HIGIENE	3

Créditos: 39

##### Semestre 2

Total de Asignaturas: 8

42630	ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS	3
42626	BASES CULINARIAS II	5
42634	BASES DE REPOSTERÍA	4
42632	CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	6
42631	CONTABILIDAD	3
42633	DESAYUNOS Y CAFETERÍAS	4
42635	ENOLOGÍA	5
42629	RECORRIDO GASTRONÓMICO	7

Créditos: 37

##### Semestre 3

Total de Asignaturas: 7

43638	COCINA DEL MAR	7
43636	COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	4
43639	DEPENDIENTE DE COMEDOR	6
43637	IDENTIFICACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS	5
43640	IDENTIFICACIÓN DE QUESOS	5
43057	NUTRICIÓN I	4
43641	REPOSTERÍA INTERMEDIA	7

Créditos: 38

##### Semestre 4

Total de Asignaturas: 8

44643	COCINA FRANCESA	6
44644	COCINA ITALIANA	6

44648	COCINA MEXICANA	6
44642	COCINA VEGETARIANA	6
44645	COCKTELERÍA	5
44647	ESCULTURA DE HIELO Y MANTEQUILLA	6
44057	NUTRICIÓN II	4
44646	PLANEACIÓN DE MENUS	3

Créditos: 42

