

Plan de Estudios

Profesional asociado en cocina *Modalidad Presencial*

1er. semestre

- Microbiología e higiene de los alimentos
- Calidad en el Servicio y Atención al Cliente
- Procesos y Preparación de Alimentos 1
- Servicio de Comedor 1
- Matemáticas para Negocios (Matemáticas básicas)
- Inglés 1
- Administración

3er. semestre

- Proyecto de Investigación 1
- Emprendimiento
- Técnicas de Cocina Italiana
- Nutrición
- Procesos y Preparación de Alimentos 3
- Inglés 3
- Ética, sociedad y profesión

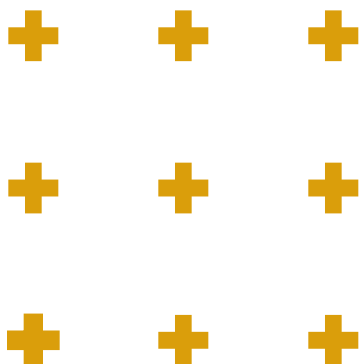
2do. semestre

- Costos de Alimentos y Bebidas
- Técnicas de Cocina Mexicana
- Servicio de Comedor 2
- Procesos y Preparación de Alimentos 2
- Inglés 2
- Metodología de la Investigación
- Educación Ambiental y Beneficio Social

4to. semestre

- Habilidades directivas
- Proyecto de Investigación 2
- Panadería y Repostería
- Técnicas de Cocina Oriental
- Procesos y Preparación de Alimentos 4
- Inglés 4

R.V.O.E. SEP-SES/21/114/01/2410/2018
De fecha septiembre 2018



INFORMES

25 sur #702, Colonia La Paz, Puebla, Pue.
Tel. (222) 408.11.00
admisiones@isu.edu.mx
isu.edu.mx