

1er Cuatrimestre	2do Cuatrimestre	3er Cuatrimestre	4to Cuatrimestre	5to Cuatrimestre	6to Cuatrimestre	7mo Cuatrimestre	8vo Cuatrimestre	9no Cuatrimestre	10mo Cuatrimestre
Bases Culinarias	Cultura Gastronómica de México	Bases de Cocina Mexicana	Cocina Mediterránea	Cocina Asiática	Prácticas Profesionales en Gastronomía I	Temas Selectos de Cocina Internacional	Cocina Mexicana Tradicional	Cocina Experimental	Prácticas Profesionales en Gastronomía II
Identificación de Ingredientes y Equipos	Antropología y Sociología de la Alimentación	Preparación de Carnes y Aves	Preparación de Productos del Mar	Atención al Comensal		Diseño de Menú y Montaje	Enología, Análisis Sensorial y Cata	El Vino en el Mundo y Armonía de los Alimentos	
Competencias Profesionales en la Era Digital	Aplicaciones de Informática y Herramientas Digitales	Panificación	Repostería	Repostería Especializada		Chocolatería y Confitería	Diseño, Equipamiento y Organización de Cocinas	Tópicos Selectos de Gastronomía	
Industria de la Hospitalidad	Gestión de la Calidad en el Servicio de Hospitalidad	Procesos de Gestión del Talento Humano	Mixología y Barismo	Cocina Saludable		Administración de Operaciones de Alimentos y Bebidas	Gestión de Bares y Restaurantes	Organización de Banquetes y Catering	
Comunicación Efectiva	Química Alimentaria	Microbiología, Seguridad e Higiene	Nutrición	Atención al Comensal		Estrategias de Mercadotecnia en Servicios de la Hospitalidad	Gastronomía Sustentable	Ética, Liderazgo y Sostenibilidad Corporativa	
Introducción a la Administración de Empresas	Fundamentos de Mercadotecnia	Costos	Compras, Costeo y Almacenaje de Alimentos y Bebidas	Ciencia, Tecnología e Innovación en la Economía Digital		Emprendimiento e Innovación	Administración de Empresas de Servicios	Plan de Vida y Carrera	

- Eje: Métodos y Técnicas para la Preparación de Alimentos y Bebidas
- Eje: Patrimonio Gastronómico de México y el Mundo
- Eje: Nutrición e Inocuidad de Productos Alimenticios
- Eje: Administración y Gestión de Negocios en Industria de Alimentación y Bebidas
- Eje: Administración del Servicio de Hospitalidad
- Eje: Fundamentos de Administración de Negocios
- Eje: Gestión y Desarrollo del Talento Humano en las Organizaciones