

1er Cuatrimestre

- Fundamentos de la Administración
- Contabilidad
- Computación
- Matemáticas básicas
- Bases Culinarias I
- Teorías del Turismo
- Habilidades de razonamiento complejo

2do Cuatrimestre

- Proceso Administrativo
- Contabilidad de Costos
- Informática para Empresas Turísticas y Gastronómicas
- Matemáticas Financieras
- Bases Culinarias II
- Sistema Turístico
- Comprensión Lectora Estratégica

3er Cuatrimestre

- Administración del Capital Humano
- Contabilidad de Presupuestos
- Informática avanzada
- Introducción al Derecho
- Bases de la Cocina Mexicana
- Geografía Turística
- Comunicación Oral Efectiva

4o Cuatrimestre

- Plan de Negocios
- Mercadotecnia
- Derecho Laboral
- Mixología
- Patrimonio Turístico de México
- Seguridad e Higiene Alimentaria
- Comunicación Formal Directiva

5o Cuatrimestre

- Calidad en el Servicio
- Estudio de Mercado
- Enología
- Cocina Prehispánica
- Cocina Francesa
- Mukimono
- Valores Humanos y Comprensión Global

6o Cuatrimestre

- Vitivinicultura
- Cocina Mexicana
- Panadería
- Tallado de Hielo y Mantequilla
- Química General
- Toxicología de los Alimentos
- Ética Profesional e Identidad Institucional

7o Cuatrimestre

- Metodología de la Investigación
- Barista
- Cocina Latinoamericana
- Repostería
- Química Orgánica
- Bases Moleculares de la Nutrición
- Diseño y Planeación de Eventos

8o Cuatrimestre

- Administración de Empresas Turísticas
- Desarrollo de Proyectos Profesionales I
- Cocina de Medio Oriente
- Cocina Europea
- Decoración
- Nutrición en las Diferentes Etapas de la Vida
- Producción de Eventos

9o Cuatrimestre

- Administración de Comedores Industriales y Hospitalarios
- Desarrollo de Proyectos Profesionales II
- Cocina de Vanguardia
- Cocina Asiática
- Elaboración de Dulces
- Banquetes
- Realización de Eventos