

LICENCIATURA EN ▶ GASTRONOMÍA



PLAN DE ESTUDIOS /

PRIMER CUATRIMESTRE

INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA
TÉCNICAS CULINARIAS I
QUÍMICA DE ALIMENTOS
CULTURA DE MÉXICO
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
MATEMÁTICAS

SEGUNDO CUATRIMESTRE

EVALUACIÓN SENSORIAL
TÉCNICAS CULINARIAS II
NUTRICIÓN I
PATRIMONIO GASTRONÓMICO NACIONAL
INFORMÁTICA
FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD

TERCER CUATRIMESTRE

COCINA MEXICANA I
COCINA DE AMÉRICA
NUTRICIÓN II
PATRIMONIO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL
CONTABILIDAD DE COSTOS
INGLÉS I

CUARTO CUATRIMESTRE

COCINA MEXICANA II
COCINA DE ASIA
PREFABRICADOS Y CONSERVACIÓN
SANIDAD, SEGURIDAD E HIGIENE
ALIMENTARIA
ADMINISTRACIÓN
INGLÉS II

QUINTO CUATRIMESTRE

COCINA EUROPEA I
COCINA FRÍA
COMPRAS Y ALMACÉN
INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE
EQUIPOS
DERECHO
INGLÉS III

SEXTO CUATRIMESTRE

COCINA EUROPEA II
CHARCUTERÍA Y PREPARACIÓN DE EMBUTIDOS
VITIVINICULTURA Y ENOLOGÍA
DERECHO MERCANTIL
ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS
INGLÉS IV

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

COCTELERÍA Y BARRA DE CAFÉ
COCINA CALIENTE
ANÁLISIS Y DISEÑO DE PLANEACIÓN DE MENÚS
MARCO LEGAL DE LA INDUSTRIA RESTAURANTERA
MERCADOTECNIA
FRANCES I

OCTAVO CUATRIMESTRE

BASES TÉCNICAS DE PANIFICACIÓN
CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA
ORGANIZACIÓN DE EVENTOS Y PAQUETES
PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN
DERECHO LABORAL
FRANCES II

NOVENO CUATRIMESTRE

BASES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
COMEDORES INDUSTRIALES
GESTIÓN DE COCINAS Y RESTAURANTES
ALTA DIRECCIÓN
ÉTICA
ITALIANO

LLAMA **AHORA**
Y RECIBE UNA BECA PARA REALIZAR TUS SUEÑOS.*

Teléfonos
(55) 5705 6743
5705 6554