

Plan De Estudios Lic. En Gastronomía

1º Cuatrimestre

Cultura Gastronómica
Equipo de Cocinas y Restaurantes
Bases de la Cocina Profesional
Química de los Alimentos
Introducción a la Administración
Inglés I

2º Cuatrimestre

Geografía Gastronómica de México
Contabilidad Aplicada
Producción Profesional en la Cocina
Conservación de los Alimentos
Higiene en Alimentos
Inglés II

3º Cuatrimestre

Geografía Gastronómica del Mundo
Cocina Mexicana Clásica
Costos de Alimentos y Bebidas
Enología
Administración del Personal
Inglés III

4º Cuatrimestre

Nutrición
Cocina Mexicana Contemporánea
Economía
Carta de Vinos y Maridaje
Volatería, Pescadería y Tablajería
Inglés IV

5º Cuatrimestre

Cocina Española
Técnicas de Selección y Abastecimiento
Seguridad y Mantenimiento Industrial
Bar y Coctelería
Calidad en el Servicio
Inglés V

6º Cuatrimestre

Cocina Francesa
Cocina del Mar
Pastelería y Repostería
Administración de Restaurantes
Mercadotecnia de Servicios Turísticos
Inglés VI

7º Cuatrimestre

Cocina Italiana
Cocina Fría
Panadería
Planeación de Negocios
Franquicias
Francés I

8º Cuatrimestre

Cocina Oriental
Elaboración de Menús
Chocolatería
Alimentación Masiva
Financiamiento del Plan de Negocios
Francés II

9º Cuatrimestre

Cocina Molecular
Cocina Fusión
Arte Mukimono
Desarrollo de Habilidades Directivas
Certificación de Competencias Laborales
Francés III

10º Cuatrimestre

Relaciones Públicas Exitosas
Cocina Latinoamericana
Banquetes
Identidad, Ética y Responsabilidad Profesional
Marco Legal de la Industria Restaurantera
Francés Gastronómico