

## PRIMER CUATRIMESTRE

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

## SEGUNDO CUATRIMESTRE

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

## TERCER CUATRIMESTRE

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

## CUARTO CUATRIMESTRE

- Nutrición
- Cocina Mexicana Contemporánea
- Economía
- Cata de Vinos y Maridaje Volatería
- Pescadería y Tablajería
- Inglés IV

## QUINTO CUATRIMESTRE

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

## SEXTO CUATRIMESTRE

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



**LICENCIATURA EN:**

**GASTRONOMÍA**

### **SÉPTIMO CUATRIMESTRE**

- Cocina Italiana
- Cocina Fría
- Panadería
- Planeación de Negocios
- Franquicias
- Francés I

### **OCTAVO CUATRIMESTRE**

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

### **NOVENO CUATRIMESTRE**

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

### **DÉCIMO CUATRIMESTRE**

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



**CUT** SOMOS  
**LEONES**

*“Educación Sustentada en Valores”*