



### Primer Cuatrimestre

- Introducción a la Gastronomía
- Sanidad e Higiene de Alimentos y Bebidas
- Química de los Alimentos
- Métodos de Estudio
- Inglés I
- Francés I

### Cuarto Cuatrimestre

- Técnicas de Preparación de Alimentos III
- Cocina Mexicana Contemporánea
- Conservación de Alimentos
- Servicio de Alimentos y Bebidas I
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Inglés IV

### Septimo Cuatrimestre

- Repostería avanzada y Pastelería
- Cocina Vegetariana
- Cocina Fría
- Ética Profesional
- Mercadotecnia
- Marco Legal de la Industria Gastronómica
- Titulación I

### Segundo Cuatrimestre

- Técnicas de Preparación
- Historia y Patrimonio
- Gastronómico Nacional
- Nutrición Aplicada a la Gastronomía I
- Informática
- Administración en el sector Restaurantero
- Inglés II
- Francés II

### Quinto Cuatrimestre

- Coctelería
- Cocina Italiana
- Cocina Latinoamericana
- Servicio de Alimentos y Bebidas II
- Compras y Abastecimientos
- Inglés V
- Estadística

### Octavo Cuatrimestre

- Cocina Española
- Cocina Asiática
- Análisis Financiero de Proyectos
- Planeación de Menús
- Diseño de Proyecto Emprendedor
- Titulación II

### Tercer Cuatrimestre

- Técnicas de Preparación de Alimentos II
- Historia y Patrimonio Gastronómico Nacional
- Nutrición Aplicada a la Gastronomía II
- Cocina Mexicana Tradicional
- Contabilidad para establecimientos de Alimentos y Bebidas
- Inglés III
- Francés III

### Sexto Cuatrimestre

- Panadería y bases de Repostería
- Cultura Vincula
- Cocina Francesa
- Finanzas de Negocios Gastronómicos
- Administración de la Producción de Alimentos y Bebidas
- Inglés VI
- Metodología de la Investigación

### Noveno Cuatrimestre

- Arte en Hielo y Mantequilla
- Arte Mukimono
- Cocina de Vanguardia
- Recursos Humanos
- Operación de Restaurantes
- Italiano