



### Primer Cuatrimestre

- Métodos de Investigación
- Química de Alimentos
- Matemáticas
- Introducción a la Gastronomía
- Informática
- Inglés I

### Cuarto Cuatrimestre

- Conservación de Alimentos
- Técnicas de Preparación de Alimentos III
- Cocina Española
- Cocina Mexicana II
- Control de Costos de Alimentos y Bebidas
- Inglés IV

### Séptimo Cuatrimestre

- Coctelería
- Cocina Fría
- Cocina Vegetariana
- Marco Legal de la Industria Gastronómica
- Recursos Humanos
- Francés II

### Segundo Cuatrimestre

- Historia y Patrimonio Gastronómico Nacional
- Nutrición I
- Técnicas de Preparación de Alimentos I
- Sanidad e Higiene en Alimentos y Bebidas
- Microbiología de los Alimentos
- Inglés II

### Quinto Cuatrimestre

- Panadería, Pastelería y Repostería I
- Enología y Vitivinicultura
- Cocina Italiana
- Cocina Latinoamericana
- Compras y Abastecimiento
- Inglés V

### Octavo Cuatrimestre

- Cocina Asiática
- Servicios de Alimentos y Bebidas I
- Análisis y Planeación de Menús
- Ética
- Administración de la Producción de Alimentos y Bebidas
- Francés III

### Tercer Cuatrimestre

- Historia y Patrimonio Gastronómico Internacional
- Nutrición II
- Técnicas de Preparación de Alimentos II
- Cocina Mexicana I
- Administración de Alimentos y Bebidas
- Inglés III

### Sexto Cuatrimestre

- Panadería, Pastelería y Repostería II
- Cocina Francesa
- Finanzas de Negocios Gastronómicos
- Mercadotecnia
- Inglés VI
- Francés I

### Noveno Cuatrimestre

- Arte Mukimono
- Arte en Hielo y Mantequilla
- Operación de Restaurantes
- Servicios de Alimentos y Bebidas II
- Operación de Banquetes y Recepciones
- Italiano

\*La materia de inglés se imparte sólo en modalidad escolarizada.