



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Carrera incorporada a la Secretaría de Educación Pública por medio de RVOE federal emitido por DIPES-DGAIR.



Escolarizado

Primer Cuatrimestre

- Introducción a la Gastronomía
- Inocuidad de los Alimentos
- Composición de los Alimentos
- Métodos de Estudio
- Inglés I
- Francés I

Tercer Cuatrimestre

- Técnicas de Preparación de Alimentos II
- Historia y Patrimonio Gastronómico Internacional
- Propiedades de los Alimentos II
- Cocina Mexicana Tradicional
- Contabilidad para Establecimientos de Alimentos y Bebidas
- Inglés III
- Francés III

Quinto Cuatrimestre

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

Séptimo Cuatrimestre

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

Noveno Cuatrimestre

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

Segundo Cuatrimestre

- Técnicas de Preparación de Alimentos I
- Historia y Patrimonio Gastronómico Nacional
- Propiedades de los Alimentos I
- Informática
- Administración en el Sector Restaurantero
- Inglés II
- Francés II

Cuarto Cuatrimestre

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

Sexto Cuatrimestre

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

Octavo Cuatrimestre

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

Mixto

Primer Cuatrimestre

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

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

Quinto Cuatrimestre

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

Séptimo Cuatrimestre

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

Noveno Cuatrimestre

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

Segundo Cuatrimestre

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

Cuarto Cuatrimestre

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

Sexto Cuatrimestre

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

Octavo Cuatrimestre

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