LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Universidad Vizcaya Villahermosa

Primer Cuatrimestre

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

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

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

Cuarto Cuatrimestre

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

Quinto Cuatrimestre

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

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

Séptimo Cuatrimestre

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

Octavo Cuatrimestre

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

Noveno Cuatrimestre

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

UNIVERSIDAD VIZCAYA
DE LAS AMÉRICAS