

Plan de Estudios

1er. Cuatrimestre

- Qímica de alimentos
- Metodología de la investigación
- Teoría de la gastronomía
- Matemáticas para gastronomía
- Inglés para gastronomía
- Manejo e higiene de los alimentos y bebidas

2do. Cuatrimestre

- Microbiología de los alimentos
- Técnicas de preparación de alimentos I
- Contabilidad
- Ética profesional
- Historia y patrimonio gastronómico nacional
- Nutrición I

3er. Cuatrimestre

- Conservación de los alimentos
- Técnicas de preparación de alimentos II
- Cocina mexicana
- Nutrición II
- Francés para gastronomía
- Historia y patrimonio gastronómico internacional

4o. Cuatrimestre

- Cocina Española
- Técnicas de preparación de alimentos III
- Cocina Mexicana Contemporánea
- Marco legal de la industria gastronómica
- Costos
- Italiano para gastronomía

5o. Cuatrimestre

- Vitivinicultura
- Cocina Italiana
- Cocina Latinoamericana
- Compras y almacenes
- Técnicas y bases para panadería y repostería I

6o. Cuatrimestre

- Cocina Francesa
- Coctelería
- Finanzas de negocios gastronómicos
- Recursos Humanos
- Mercadotecnia
- Técnicas y bases para Panadería y Repostería II

7mo. Cuatrimestre

- Cocina fría
- Cocina vegetariana
- Prácticas profesionales I
- Análisis y planeación de menús

8vo. Cuatrimestre

- Cocina Asiática
- Servicio de alimentos y bebidas I
- Prácticas profesionales II
- Operación de restaurantes
- Administración de la producción de alimentos y bebidas

9no. Cuatrimestre

- Arte en hielo y mantequilla
- Servicio de alimentos y bebidas II
- Seminario de Tesis
- Operación de banquetes y recepción

Gastronomía