

Plan de Estudios

Licenciatura en Gastronomía

1er. Semestre

- Habilidades de la Comunicación
- Matemáticas Fundamentales para Negocios
- Informática I
- Construcción del Conocimiento
- Introducción al Mundo de la Hospitalidad
- Servicio de Comedor I
- Procesos y Preparación de Alimentos I
- Inglés I

2do. Semestre

- Salud Ocupacional
- Informática II
- Contabilidad
- Relaciones Humanas en la Industria Hotelera y - Restaurantera
- Calidad en el Servicio
- Servicio de Comedor II
- Procesos y Preparación de alimentos II
- Inglés II

3er. Semestre

- Nutrición
- Contabilidad Financiera
- Ética en las Organizaciones
- Microbiología e Higiene de los Alimentos
- Servicio de Comedor III
- Procesos y Preparación de Alimentos III
- Inglés III
- Francés I

4to. Semestre

- Análisis Estadístico
- Educación Ambiental y Beneficio Social
- Metodología de la Investigación
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Gestión Organizacional
- Enología I
- Procesos y Preparación de Alimentos IV
- Inglés IV
- Francés II

5to. Semestre

- Técnicas de Cocina Mexicana
- Técnica de Escultura en Hielo
- Técnica de Mukimono
- Panadería
- Enología II
- Destilados y Licores
- Carnicería y Charcutería
- Capital Humano de Hoteles y Restaurantes
- Inglés V
- Francés III

6to. Semestre

- Técnicas de Cocina Italiana
- Técnicas de Cocina Oriental
- Pastelería
- Cocina Mexicana Contemporánea
- Desarrollo de Banquetes, Grupos y Convenciones
- Servicio de Bar y Coctelería
- Software de Puntos de Venta
- Fundamentos de Marketing para Negocios
- Francés IV

7o. Semestre

- Laboratorio de Cocina Desayunos
- Laboratorio de Cocina Comidas
- Laboratorio de Cocina Cenas
- Francés V

8o. Semestre

- Seminario de Proyecto de Titulación I
- Técnicas de Cocina Española
- Técnicas de Cocina Francesa
- Repostería
- Mantenimiento y Seguridad de Equipos e Instalaciones
- Certificaciones de Calidad para Restaurantes
- Gerencia de Alimentos y Bebidas
- Habilidades Directivas
- Derecho Empresarial para Hoteles y Restaurantes

9o. Semestre

- Seminario de Proyecto de Titulación II
- Técnicas de Cocina Vegetariana
- Confitería
- Técnicas de Cocina de Medio Oriente
- Gestión de Capital Humano
- Plan de Marketing para Hoteles y Restaurantes
- Constitución legal para Hoteles y Restaurantes
- Plan Financiero para Hoteles y Restaurantes

