

✓ PLAN DE ESTUDIOS

Modalidad: Escolarizada

Opción: Presencial

1er. Cuatrimestre

- Fundamentos de Contabilidad
- Ofimática
- Manejo Higiénico de los Alimentos I
- Historia de la Gastronomía I
- Taller de Metodologías y Técnicas de Investigación
- Identificación y Selección de Productos
- Equipo, Distribución y Mantenimiento de Cocinas
- Bases y Técnicas Gastronómicas

2do. Cuatrimestre

- Compras y Almacén
- Química General
- Manejo Higiénico de los Alimentos II
- Historia de la Gastronomía II
- Sociología de la Comida
- Análisis Sensorial
- Técnicas y Métodos Culinarios
- Comunicación Profesional

3er. Cuatrimestre

- Química de los alimentos
- Conservación de los Alimentos
- Historia de la Gastronomía Mexicana
- Nutrición I
- Panadería Europea
- Cocina Prehispánica
- Canes, Aves y Animales de Caza
- Desarrollo de Habilidades del Pensamiento

4to. Cuatrimestre

- Fundamentos de Administración y Calidad
- Matemáticas Financieras
- Nutrición II
- Panadería Mexicana
- Cocina Regional Mexicana I
- Pescados y Mariscos
- Cocina de Medio Oriente
- Tecnologías de la Información

5to. Cuatrimestre

- Administración del Capital Humano
- Mercadotecnia
- Geografía Gastronómica
- Técnicas de Servicio
- Cocina Regional Mexicana II
- Cocina Francesa
- Cocina Española
- Desarrollo Personal y Formación Profesional

6to. Cuatrimestre

- Derecho Laboral
- Diseño y Planeación de Menús
- Operación Restaurantera
- Bases de Repostería
- Cocina Regional Mexicana III
- Cocina Italiana
- Cocina de América
- Conciencia Social

7mo. Cuatrimestre

- Práctica Profesional Gastronómica

8vo. Cuatrimestre

- Liderazgo y Habilidades Directivas
- Proyectos de Inversión I
- Seminario de Titulación
- Organización y Dirección de Eventos
- Pastelería
- Cocina Mexicana Contemporánea
- Enología y Vitivinicultura I
- Temas Selectos de Innovación

9no. Cuatrimestre

- Proyectos de Inversión II
- Coctelería
- Chocolatería
- Enología y Vitivinicultura II
- Cocina Asiática
- Proyecto Integrador