



PLAN DE ESTUDIOS

Modalidad: Escolarizada

Opción: Presencial

1er. Cuatrimestre

- Historia de la Gastronomía
- Técnicas Gastronómicas I
- Fundamentos de Administración
- Higiene y Sanidad en los Alimentos
- Diseño y equipamiento de cocina

2do. Cuatrimestre

- Química de los Alimentos
- Regiones Agroalimentarias de México
- Técnicas Gastronómicas II
- Investigación Científica
- Análisis Sensorial
- Contabilidad

3er. Cuatrimestre

- Empresas de Servicio de Alimentación
- Arte Culinario e Ingeniería del Menú
- Carnes, Aves y Animales de Caza
- Gestión de Almacén
- Cocina del Mar

4to. Cuatrimestre

- Mercadotecnia
- Cocina Prehispánica de México
- Servicio de Atención a Comensales
- Panadería Europea
- Cocina Internacional Europea

5to. Cuatrimestre

- Panadería Mexicana
- Gastronomía Mexicana
- Gastronomía y Nutrición
- Estadística
- Servicio de Coctelería

6to. Cuatrimestre

- Marco Legal Gastronómico
- Pastelería
- Cocina Mediterránea
- Organización y Gestión de Eventos Gastronómicos y Culinarios
- Cocina Asiática

7mo. Cuatrimestre

- Desarrollo Sostenible en la Industria Restaurantera
- Repostería
- Alta Cocina Mexicana
- Maridaje
- Chocolatería

8vo. Cuatrimestre

- Práctica Profesional Gastronómica

9no. Cuatrimestre

- Cocina Saludable
- Temas Selectos de Gastronomía Internacional
- Gestión de la Calidad en la Operación Restaurantera
- Dirección y Creación de Empresas Restauranteras
- Taller de Creación Gastronómica