



ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
EN GASTRONOMIA Y HOSPITALIDAD

GASTRONOMÍA

PRIMER CUATRIMESTRE

Sanidad e Higiene
Fundamentos Culinarios I
Productos de Origen Vegetal
Panadería y Repostería I
Historia de la Gastronomía
Nutrición I
Matemáticas Culinarias
Inglés I

SEGUNDO CUATRIMESTRE

Fundamentos Culinarios II
Productos del Mar
Panadería y Repostería II
Historia de la Cocina Mexicana
Nutrición II
Microbiología y Parasitología
Inglés II
Costos

TERCER CUATRIMESTRE

Tecnología Culinaria
Carnes
Cocina Europea I
Cocina Tradicional Mexicana I
Productos Lácteos
Química de Alimentos
Francés I
Desayunos
Servicio
Inglés III

CUARTO CUATRIMESTRE

Recorridos Gastronómicos
Nutrición III
Decoración Artística de Azúcar
Cocina Europea II
Cocina Tradicional Mexicana II
Francés II
Métodos y Técnicas de investigación en alimentos
Inglés IV
Servicio
Inglés III

QUINTO CUATRIMESTRE

Economía
Enología
Pastelería Internacional
Administración
Fundamentos de Contabilidad
Alta Cocina Mexicana
Arte y Decoración Creativa
Inglés V

SEXTO CUATRIMESTRE

Cocina Vegetariana
Conservación de Alimentos
Servicio de Alimentos y Bebidas I
Administración por áreas funcionales
Estadística
Cocina Asiática
Inglés VI

SEPTIMO CUATRIMESTRE

Cocina Fría y Charcutería
Alta Repostería
Servicio de Alimentos y Bebidas II
Gestión de Recursos Humanos
Costos
Evaluación Sensorial
Inglés VII

OCTAVO CUATRIMESTRE

Banquetes
Arte Mukimono, arte en hielo y mantequilla
Mercadotecnia de Servicios
Derecho Laboral
Análisis y Toma de Decisiones
Comedores Industriales
Inglés VIII

NOVENO CUATRIMESTRE

Evaluación de la Calidad
Formulación y Evaluación de Proyectos
Dirección Empresarial
Ética
Seminario de Titulación
Ingles IX