



ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
EN GASTRONOMÍA Y HOSPITALIDAD

PROFESIONAL
ASOCIADO EN GASTRONOMÍA

PRIMER CUATRIMESTRE

Seguridad alimenticia
Técnicas gastronómicas I
Identificación de productos
Panadería
Historia de la Gastronomía
Nutrición
Matemáticas básicas

SEGUNDO CUATRIMESTRE

Técnicas gastronómicas II
Identificación de pescados y mariscos
Repostería
Historia de la Cocina Mexicana
Servicio al comedor
Desayunos y cafetería
Contabilidad

TERCER CUATRIMESTRE

Manejo y mantenimiento de equipo
Identificación de carnes
Certificación alimenticia
Cocina Mexicana I
Identificación de productos lácteos
Química de alimentos
Administración

CUARTO CUATRIMESTRE

Conservación de alimentos
Servicio de bebidas
Cocina Internacional
Responsabilidad Social
Cocina Mexicana II
Costos
Seminario integrador