



## Licenciatura en Gastronomía

### Primer Cuatrimestre

- \*Contabilidad I
- \*Normatividad de los Códigos Sanitarios
- \*Introducción a la Administración Científica I
- \*Matemáticas
- \*Historia y Teoría de la Gastronomía I
- \*Metodología de la Investigación

### Segundo Cuatrimestre

- \*Contabilidad II
- \*Bromatología I
- \*Historia y Teoría de la Gastronomía II
- \*Introducción a la Administración Científica II
- \*Probabilidad y Estadística
- \*Inglés I

### Tercer Cuatrimestre

- \*Contabilidad III
- \*Técnicas Básicas Culinarias
- \*Bromatología II
- \*Economía
- \*Administración Contingencial
- \*Inglés II

### Cuarto Cuatrimestre

- \*Manejo e Higiene de Alimentos
- \*Contabilidad de la Producción
- \*Panadería I
- \*Laboratorio de Cocina Fría
- \*Bases Legales para la Constitución de una Empresa Gastronómica
- \*Inglés III

### Quinto Cuatrimestre

- \*Costos de Alimentos y Bebidas I
- \*Panadería II
- \*Administración de Productos Lácteos
- \*Administración de Productos Cárnicos
- \*Geografía Turística de México
- \*Inglés IV

### Sexto Cuatrimestre

- \*Fundamentos de Comedor y Bar
- \*Costo de Alimentos y Bebidas II
- \*Organización y Tecnología de Cocina
- \*Administración de Productos del Mar y Aves
- \*Licores y Coctelería
- \*Inglés V

### Séptimo Cuatrimestre

- \*Bases de Repostería
- \*Planeación de Menús
- \*Bases de Cocina Fría
- \*Administración de Bares y Restaurantes
- \*Desayunos y Cafetería
- \*Inglés VI

### Octavo Cuatrimestre

- Administración de Eventos y Banquetes
- Cocina Mexicana I
- Enología I
- Cocina Vegetariana
- Cocina Nutricional
- Francés I

### Noveno Cuatrimestre

- \*Confitería I
- \*Cocina Italiana
- \*Cocina Francesa
- \*Cocina Mexicana II
- \*Enología II
- \*Francés II

### Décimo Cuatrimestre

- \*Técnicas de Tallado y Decorado
- \*Control de Calidad
- \*Cocina Vanguardista
- \*Taller de Creatividad Culinaria
- \*Seminario de Titulación
- \*Francés III