



LICENCIATURA EN

Gastronomía



Plantel Vértiz

Dr. Velasco 73, Doctores

Plan semestral a 4 años

Lunes a viernes de 7:00 a 14:00 h

Da **clic** en algún **botón** para visualizar otros materiales



Video testimonial



Video plan de estudios



Conoce tu plantel



Obtén más información

GASTRONOMÍA

PLAN DE ESTUDIOS

1	Principios y bases de la cocina	Cocina tradicional mexicana	Planeación estratégica	Metodología de la investigación aplicada a la gastronomía	Seguridad e higiene en alimentos y bebidas
		Fondos y salsas	Expresión oral y escrita		
2	Cocina vegetariana y veganismo	Cocina regional mexicana	Contabilidad aplicada a negocios gastronómicos	Historia de la gastronomía mundial	Teoría y servicio de etiqueta a la mesa
	Clasificación de pescados y mariscos			Apreciación artística	
3	Bases de la pastelería	Carnes, aves y caza	Costos de negocios gastronómicos	Historia de la gastronomía mexicana	Química culinaria
			Estadística aplicada a la gastronomía	Imagen en la experiencia gastronómica	
4	Cocina francesa	Laboratorio de maridaje y análisis sensorial	Finanzas y negocios gastronómicos	Investigación de mercados y franquicias	Conservación de alimentos
	Cocina mexicana contemporánea		Derecho laboral		
5	Cocina italiana	Administración de compras y abastecimientos para gastronomía	Tecnologías de la Información aplicadas a la gastronomía	Mercadotecnia y estrategias para el restaurante	Taller de productos lácteos
	Pastelería contemporánea				
	Bases de la panadería				
6	Chocolatería	Cocina española	Control de calidad de negocios gastronómicos	Literatura gastronómica	Nutrición y alimentos
	Cocina oriental	Bebidas no alcohólicas			
7	Bocadillos salados y dulces	Destilados y coctelería	Administración de negocios gastronómicos	Ética y responsabilidad social empresarial	Bases del protocolo en el servicio de atención al cliente
	Confitería				
8	Taller de creación gastronómica	Diseño de menús y cartas para restaurantes	Dirección y liderazgo de negocios gastronómicos	Taller de emprendedores gastronómicos	Taller de expresión artística culinaria
	Laboratorio gastronómico	Enología y vitivinicultura			

GUÍA DE ÁREAS DEL CONOCIMIENTO

Gastronomía	Administrativo Contable	Histórico Social
Bebidas	Negocios	Ciencias de los alimentos



ANÁLISIS DEL
PLAN DE ESTUDIOS

Gastronomía

Incorporado a la SEP RVOE 20081919
de fecha 28 de noviembre de 2008
Modalidad Mixta

8
semestres

10
áreas del
conocimiento

GASTRONOMÍA
ADMINISTRATIVAS
BEBIDAS
NEGOCIOS
HUMANIDADES
NUTRICIÓN
CONTABLE
LEGAL
MATEMÁTICAS
INFORMÁTICA



54
materias

88%
De conocimiento
especializado en
gastronomía

