

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA

Acuerdo SEP 2006182 del 28 de abril de 2006

1er. CUATRIMESTRE

- Técnicas de Preparación de Alimentos I
- Técnicas de Servicio I
- Técnicas de Comunicación
- Higiene y Seguridad
- Selección y Adquisición de Insumos
- Matemáticas Financieras
- Informática I
- Inglés I

3er. CUATRIMESTRE

- Técnicas de Preparación de Alimentos III
- Técnicas de Servicio III
- Instalaciones y Mantenimiento
- Sistema Administrativo
- Historia de la Gastronomía II
- Legislación Empresarial
- Informática III
- Inglés III

5º CUATRIMESTRE

- Cocina Nacional II
- Técnicas de Preparación de Bebidas I
- Calidad Total
- Recursos Humanos II
- Química de Alimentos
- Técnicas y Procedimientos de Costeo
- Francés I
- Inglés V

7º CUATRIMESTRE

- Cocina Internacional I
- Enología
- Pastelería
- Planeación Empresarial II
- Nutrición II
- Mercadotecnia
- Francés III
- Economía II

2º CUATRIMESTRE

- Técnicas de Preparación de Alimentos II
- Técnicas de Servicio II
- Desarrollo Humano
- Principios de Administración
- Historia de la Gastronomía I
- Introducción al Derecho
- Informática II
- Inglés II

4º CUATRIMESTRE

- Cocina Nacional I
- Tallado Artístico
- Filosofía de la Calidad
- Recursos Humanos I
- Historia de la Gastronomía III
- Contabilidad
- Informática IV
- Inglés IV

6º CUATRIMESTRE

- Cocina Nacional III
- Técnicas de Preparación de Bebidas II
- Panadería
- Planeación Empresarial I
- Nutrición I
- Control de Almacén e Inventarios
- Francés II
- Economía I

8º CUATRIMESTRE

- Cocina Internacional II
- Administración Operativa de Alimentos y Bebidas
- Repostería I
- Planeación Empresarial III
- Ingeniería de Menús
- Investigación de Mercados
- Francés IV
- Metodología de la Investigación



9º CUATRIMESTRE

- Cocina Internacional III
- Gestión Empresarial
- Repostería II
- Creación de Empresas de Alimentos y Bebidas
- Gestión de Eventos y Servicio de Banquetes
- Estrategia Comercial
- Francés V
- Técnicas de Negociación

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- Acta de Nacimiento.
- CURP.
- Certificado de secundaria.
- Certificado de Preparatoria, C.C.H. Bachillerato o Vocacional.
- Certificado médico (IMSS, ISSSTE, S.S.).
- 6 fotografías (infantil color).

DURACIÓN: 9 cuatrimestres a cursarse en 3 años.

INICIO DE CURSOS: Enero, Mayo y Septiembre.

HORARIOS: Matutino de 07:00 a 12:30 hrs.
Vespertino de 16:00 a 21:30 hrs.
De lunes a viernes.