



PROFESIONAL UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA

Acuerdo SEP 2006181 del 28 de abril de 2006

1er. Semestre

- Técnicas de Preparación de Alimentos I
- Cocina Nacional I
- Técnicas de Servicio I
- Selección y Adquisición de Insumos
- Higiene y Seguridad
- Técnicas de la Comunicación
- Metodología de la Investigación
- Informática I
- Francés I

2do. Semestre

- Técnicas de Preparación de Alimentos II
- Cocina Nacional II
- Técnicas de Servicio II
- Contabilidad
- Química de Alimentos
- Desarrollo Humano
- Panadería
- Informática II
- Francés II

3er. Semestre

- Técnicas de Preparación de Alimentos III
- Cocina Internacional I
- Técnicas de Servicio III
- Técnicas y Procedimientos de Costeo
- Nutrición
- Historia de la Gastronomía I
- Pastelería
- Técnicas de Preparación de Bebidas I
- Inglés I

4to. Semestre

- Administración operativa de Alimentos y Bebidas
- Cocina Internacional II
- Filosofía de la Calidad
- Control de Almacén e Inventarios
- Tallado Artístico
- Historia de la Gastronomía II
- Repostería
- Técnicas de Preparación de Bebidas II
- Inglés II

REQUISITOS DE INSCRIPCIÓN

- Acta de Nacimiento.
- CURP.
- Certificado de Preparatoria, CCH, Bachillerato o Vocacional.
- Certificado médico (IMSS, ISSSTE, SS.).
- 6 fotografías (infantil color).

DURACIÓN: 4 módulos semestrales a cursarse en 2 años.

INICIO DE CURSOS: Septiembre y Febrero.

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