



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 secundaria.
- 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.