



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	TERCER SEMESTRE	CUARTO SEMESTRE
<ul style="list-style-type: none"> - INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA - GASTRONOMÍA BÁSICA - SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS - FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN - CONTABILIDAD GENERAL - INFORMÁTICA 1 - INGLÉS 1 - TÉCNICAS DE REDACCIÓN 	<ul style="list-style-type: none"> - GASTRONOMÍA PREHISPÁNICA - PATRIMONIO GASTRONÓMICO DE MÉXICO - GASTRONOMÍA FRÍA - MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - INFORMÁTICA 2 - INGLÉS 2 - METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN 	<ul style="list-style-type: none"> - GASTRONOMÍA MEXICANA - BASES DE PANADERÍA - CARNES, AVES Y CAZA - ADMINISTRACIÓN FINANCIERA - VALORACIÓN DE LOS ALIMENTOS - INGLÉS 3 	<ul style="list-style-type: none"> - GASTRONOMÍA FRANCESA - GASTRONOMÍA DEL MAR - INTRODUCCIÓN AL CONOCIMIENTO DEL VINO - ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS HUMANOS EMPRESARIAL - FUNDAMENTOS DE MERCADOTECNIA - INGLÉS 4
QUINTO SEMESTRE	SEXTO SEMESTRE	SEPTIMO SEMESTRE	OCTAVO SEMESTRE
<ul style="list-style-type: none"> - GASTRONOMÍA ESPAÑOLA - PANADERÍA AVANZADA - COCTELERÍA - COMPRAS Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS - DERECHO LABORAL - PROCESO DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS - FRANCÉS 1 	<ul style="list-style-type: none"> - GASTRONOMÍA ITALIANA - PASTELERÍA - CHARCUTERÍA Y PREPARACIÓN DE EMBUTIDOS - CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS - MERCADOTECNIA APLICADA A RESTAURANTES - TEORÍA Y SERVICIO DE ETIQUETA A LA MESA APLICADA A RESTAURANTES - FRANCÉS 2 	<ul style="list-style-type: none"> - GASTRONOMÍA ORIENTAL - CONFITERÍA (REPOSTERÍA) - BOCADILLOS SALADOS Y DULCES - CONTROL DE CALIDAD EMPRESARIAL EN A Y B - DERECHO MERCANTIL - ORGANIZACIÓN DE EVENTOS - FRANCÉS 3 	<ul style="list-style-type: none"> - GASTRONOMÍA INTERNACIONAL - CHOCOLATERÍA - ARTE MUKIMONO - GESTIÓN PARA INICIAR UN ESTABLECIMIENTO DE A Y B - ÉTICA Y RESPONSABILIDAD SOCIAL EMPRESARIAL - FRANCÉS 4