

OBJETIVOS GENERALES DEL PLAN DE ESTUDIOS

FORMAR LICENCIADOS LÍDERES EN GASTRONOMÍA CIENTÍFICAMENTE CAPACITADOS PARA INCIDIR EN EMPRESAS E INSTITUCIONES DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA CON LA CAPACIDAD PARA DESEMPEÑARSE EN CADA UNO DE LOS QUEHACERES DE LA GASTRONOMÍA, INCLUYENDO EL ÁMBITO ADMINISTRATIVO, CIENTÍFICO, CULTURAL, HUMANÍSTICO Y TÉCNICO, ASÍ COMO PARA EMPRENDER EL PROPIO NEGOCIO EN EL CAMPO DE LA GASTRONOMÍA.

PRIMER CUATRIMESTRE

- FUNDAMENTOS DE GASTRONOMÍA
- CIENCIA, ALIMENTOS E INVESTIGACIÓN
- HIGIENE Y MANEJO DE LOS ALIMENTOS
- INGLÉS I
- HERRAMIENTAS Y MATERIAS PRIMAS
- HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- PANADERÍA
- FUNDAMENTOS DE QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
- MÉTODOS Y TÉCNICAS CULINARIAS
- INGLÉS II
- MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS
- MODELOS DE GESTIÓN DE NEGOCIOS

TERCER CUATRIMESTRE

- PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
- INTRODUCCIÓN AL CONOCIMIENTO DEL VINO
- HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA
- INGLÉS III
- CONTABILIDAD DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS
- AVES Y CARNES

CUARTO CUATRIMESTRE

- COCINA MEXICANA REGIONAL
- PESCADOS Y MARISCOS
- FUNDAMENTOS Y PROCESOS ADMINISTRATIVOS
- ENOLOGÍA
- BASES DE LA NUTRICIÓN
- OPERACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

QUINTO CUATRIMESTRE

- INFORMÁTICA RESTAURANTERA
- FOOD STYLING
- ECONOMÍA Y FINANZAS
- DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN EN EL ÁREA DE ALIMENTOS
- MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- MERCADOTECNIA

SEXTO CUATRIMESTRE

- PANADERÍA INTERNACIONAL
- NUEVA COCINA MEXICANA
- COCINA ITALIANA
- LEGISLACIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA
- COCTELERÍA
- DISEÑO, OPERACIÓN Y SEGUIMIENTO DE PROYECTOS

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- BUFFET EUROPEO
- NUEVA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
- BOCADILLOS, APERITIVOS Y ENTRADAS
- COMPRAS Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- DECORACIÓN EN GASTRONOMÍA
- LIDERAZGO Y DIRECCIÓN ESTRATÉGICA

OCTAVO CUATRIMESTRE

- BUFFET ASIÁTICO
- ENSALADAS Y SALSAS MEXICANAS
- CATAS Y MARIDAJE
- PROTOCOLO Y ETIQUETA
- TÉCNICAS DE SERVICIO
- DESARROLLO DE LA CREATIVIDAD E INNOVACIÓN

NOVENO CUATRIMESTRE

- BUFFET LATINO
- ADMINISTRACIÓN DE COSTOS, PRECIOS E INVENTARIOS
- INTRODUCCIÓN AL CONOCIMIENTO DEL QUESO
- COCINA INTERNACIONAL
- COMPORTAMIENTO ORGANIZACIONAL
- PLAN DE NEGOCIOS

DÉCIMO CUATRIMESTRE

- ÉTICA PROFESIONAL
- COCINA NUTRICIONAL
- TECNOLOGÍA DE CONSERVACIÓN, EMBUTIDOS Y LÁCTEOS
- CALIDAD EN EL SERVICIO
- INGENIERÍA DE MENÚS
- COMUNICACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN