

GASTRONOMÍA



OBJETIVO GENERAL 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.

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CUATRIMESTRE	SEGUNDO CUATRIMESTRE	TERCER CUATRIMESTRE	CUARTO CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none"> -Fundamentos de Gastronomía -Ciencia, Alimentos e Investigación -Higiene y Manejo de los Alimentos -Inglés I -Herramientas y Materias Primas -Historia de la Gastronomía 	<ul style="list-style-type: none"> -Panadería -Fundamentos de Química de los Alimentos -Métodos y Técnicas Culinarias -Inglés II -Microbiología de Alimentos -Modelos de Gestión de Negocios 	<ul style="list-style-type: none"> -Pastelería y Repostería -Introducción al Conocimiento del Vino -Historia de la Cocina Mexicana -Inglés III -Contabilidad de Negocios Gastronómicos -Aves y Carnes 	<ul style="list-style-type: none"> -Cocina Mexicana Regional -Pescados y Mariscos -Fundamentos y Procesos Administrativos -Enología -Bases de la Nutrición -Operación de establecimientos de alimentos y bebidas
QUINTO CUATRIMESTRE	SEXTO CUATRIMESTRE	SEPTIMO CUATRIMESTRE	OCTAVO CUATRIMESTRE
<ul style="list-style-type: none"> -Informática Restaurantera -Food Styling -Economía y Finanzas -Desarrollo de la Investigación en el Área de Alimentos -Métodos de Conservación de Alimentos -Mercadotecnia 	<ul style="list-style-type: none"> -Panadería Internacional -Nueva Cocina Mexicana -Cocina Italiana -Legislación Aplicada a la Gastronomía -Coctelería -Diseño, Operación y Seguimiento de Proyectos 	<ul style="list-style-type: none"> -Buffet Europeo -Nueva Pastelería y Repostería -Bocadillos, Aperitivos y Entradas -Compras y Almacenaje de Alimentos y Bebidas -Decoración en Gastronomía -Liderazgo y Dirección Estratégica 	<ul style="list-style-type: none"> -Buffet Asiático -Ensaladas y Salsas Mexicanas -Catas y Maridaje -Protocolo y Etiqueta -Técnicas de servicio -Desarrollo de la creatividad e Innovación
NOVENO CUATRIMESTRE	DECIMO CUATRIMESTRE		
<ul style="list-style-type: none"> -Buffet Latino -Administración de Costos, Precios e Inventarios -Introducción al Conocimiento del Queso -Cocina Internacional -Comportamiento Organizacional -Plan de Negocios 	<ul style="list-style-type: none"> -Ética Profesional -Cocina Nutricional -Tecnología de Conservación, Embutidos y Lácteos -Calidad en el Servicio -Ingeniería de Menús -Comunicación de la Investigación 		