



## **LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA**

### **1er. CUATRIMESTRE**

- Bases culinarias
- Bromatología de los alimentos
- Fundamentos de la nutrición
- Historia de la gastronomía
- Redacción y elaboración de informes académicos
- Probabilidad y estadística
- Formación deportiva I

### **2do. CUATRIMESTRE**

- Cocina sudamericana
- Cocina mexicana
- Contabilidad financiera
- Administración de cocinas y restaurantes
- Marketing gastronómico
- Seguridad e higiene de los alimentos

### **3er. CUATRIMESTRE**

- Emprendedurismo gastronómico
- Conservación de alimentos
- Cocina italiana
- Coctelería y mixiología
- Derecho laboral
- Derecho laboral

#### 4to. CUATRIMESTRE

- Derecho empresarial
- Protocolos de calidad al servicio del comensal
- Vitivinicultura y enología
- Panadería
- Creación de empresas productivas y de servicios
- Francés I

#### 5to. CUATRIMESTRE

- Emprendedurismo gastronómico
- Francés II
- Cusine Française
- Cocina española
- Dietoterapia y nutrición
- Diseño y dirección de empresas gastronómicas
- Planeación y desarrollo de menús

#### 6to. CUATRIMESTRE

- Administración turística
- Cocina fit
- Repostería básica
- Diseño e imagen de productos gastronómicos (fotografía)
- Francés III

#### 7mo. CUATRIMESTRE

- Repostería avanzada
- Cocina oriental
- Pescados y mariscos
- Molecular cusine
- Seminario de tesis



#### 8vo. CUATRIMESTRE

- Incubación de empresas
- Mukimono
- Carnes de aves y caza
- Escultura en hielo y mantequilla
- Charcutería

#### 9no. CUATRIMESTRE

- Proyecto integración estadía