

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA MIXTA PLAN DE ESTUDIOS.

Consta de 6 Semestres, con temas esenciales para la gastronomía, abarca también los conocimientos necesarios en administración, mercadotecnia, finanzas; en cada semestre las prácticas se realizan en los mejores restaurantes y salones de banquete de la zona.

PRIMER SEMESTRE

- Administración
- Sanidad e higiene
- Seguridad en la cocina y el comedor
- Historia y Teoría de la gastronomía
- Técnicas de preparación de alimentos I
- Nutrición I
- Cocina Italiana

CUARTO SEMESTRE

- Cocina española
- Servicio de comedor y bar
- Finanzas
- Mercadotecnia
- Repostería
- División de alimentos y bebidas en hotelería
- Calidad en el servicio

SEGUNDO SEMESTRE

- Fundamentos de la contabilidad
- Manejo de almacén
- Cocina vegetariana
- Química de alimentos I
- Técnicas de preparación de alimentos II
- Nutrición II
- Servicio de etiqueta en el comedor

QUINTO SEMESTRE

- Administración financiera
- Cocina del mar
- Planeación y presentación de buffets
- Publicidad
- Metodología de la investigación
- Cocina mexicana
- Desarrollo de emprendedores I

TERCER SEMESTRE

- Costos de alimentos y bebidas
- Cocina Oriental
- Cocina médico-dietética
- Química de alimentos II
- Microbiología
- Factor humano
- Ética profesional

SEXTO SEMESTRE

- Servicio de banquetes y convenciones
- Técnicas de escultura
- Seminario de titulación
- Cocina prehispánica
- Enología y viticultura
- Cocina francesa
- Derecho