

# LICENCIATURA EN GASTRONOMIA

## PLAN DE ESTUDIOS.

Consta de 6 Semestres, todos con un enfoque eminentemente práctico, además de los 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
- Seguridad en la cocina y el comedor
- Gastronomía Sustentable
- Historia y Teoría de la gastronomía
- Técnicas de preparación de alimentos I
- Nutrición I
- Cocina Italiana
- Manejo de almacén

### CUARTO SEMESTRE

- Cocina española
- Repostería
- División de alimentos y bebidas en hotelería
- Administración financiera
- Planeación y presentación de buffets
- Calidad en el servicio
- Publicidad
- Metodología de la investigación

### SEGUNDO SEMESTRE

- Fundamentos de la contabilidad
- Cocina vegetariana
- Química de los alimentos
- Técnicas de preparación de alimentos II
- Nutrición II
- Servicio de etiqueta en el comedor
- Costos de alimentos y bebidas
- Informática

### QUINTO SEMESTRE

- Cocina del mar
- Cocina mexicana
- Desarrollo de emprendedores
- Técnicas de escultura
- Gastronomía contemporánea
- Servicio de banquetes y convenciones
- Enología y vinicultura
- Seminario de titulación

### TERCER SEMESTRE

- Cocina oriental
- Cocina medico dietética
- Química de los alimentos II
- Microbiología
- Factor humano
- Servicio de comedor y bar
- Finanzas
- Mercadotecnia

### SEXTO SEMESTRE

- Cocina francesa
- Desarrollo de emprendedores
- Cocina prehispánica
- Coctelería
- Análisis e interpretación de estados financieros
- Confitería
- Derecho
- Ética profesional