

Objetivo del programa

Desarrollar profesionales de la Licenciatura en Gastronomía con conocimientos, habilidades, actitudes y valores para interactuar en la industria gastronómica a través de la investigación, apreciación de la cultura, conocimiento de procesos administrativos y de control, emprendimiento y actitudes éticas de cuidado a la salud y gusto por servir.

 **Clave:**
8268

 **Modalidad:**
Presencial

 **Duración:**
5 años

 **Periodicidad:**
Semestral

 **Asignaturas:**
70

1er semestre

2do semestre

3er semestre

4to semestre

5to semestre

6to semestre

7mo semestre

8vo semestre

Desarrollo de Habilidades del Pensamiento Complejo	Lengua Extranjera II	Lengua Extranjera III	Lengua Extranjera IV	Comportamiento del Consumidor	Impuestos	Desarrollo de Habilidades de Consultoría I	Administración de Banquetes y Servicio de Catering
Formación Humana y Social	Planeación Estratégica	Administración del Capital Humano	Control de Costos en Alimentos y Bebidas	Compras y Almacén	Evaluación Sensorial	Calidad e Innovación en los Servicios de Alimentos	Diseño, Instalación y Mantenimiento de Equipo de A y B
Lengua Extranjera I	Matemáticas Financieras	Mercadotecnia Aplicada a Empresas Gastronómicas	Nutrición I	Nutrición II	Cocina Francesa	Tecnología en Productos Cárnicos	Tecnología en Productos de Lácteos
Administración	Patrimonio Gastronómico de México	Contabilidad General	Cocina Mexicana Tradicional y Contemporánea	Coctelería	Cocina Italiana	Enología y Maridaje	Estética de la Gastronomía
Historia y Geografía de la Gastronomía	Composición y Propiedades de los Alimentos	Conservación y Mantenimiento de los Alimentos	Cocina Fría	Confitería y Chocolatería	Cocina Vegetariana	Cocina Oriental	Cocina Española
Manejo Higiénico de los Alimentos y Toxicología	Bases y Técnicas Culinarias II	Desayunos y Cafetería	Repostería Avanzada	Pescados y Mariscos	Seminaria de Investigación I	Planeación y Evaluación de Menús	Seminario de Investigación II
Bases y Técnicas Culinarias I	Bases de Repostería	Repostería Intermedia	Servicio de Comedor	Derecho Mercantil	Derecho Laboral	Estadística Aplicada a la Gastronomía	Servicio Social
Panadería	Taller de Lectura y Redacción	Informática Aplicada al Servicio de A y B	Investigación de Mercados Gastronómicos	Inglés I	Inglés II	Administración y Operaciones de Restaurantes y Bares	Desarrollo de Habilidades de Consultoría II

9no semestre

10mo semestre

Panadería Artesanal	Cocina Mediterránea
Gastronomía Poblana	Técnicas de Decoración y Tallado
Escultura en Hielo y Mantequilla	
Práctica Profesional	

