



PLAN DE ESTUDIOS

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



Instituto de Estudios
Gastronómicos

PRIMER SEMESTRE

- Lectura y Redacción
- Introducción a la Gastronomía
- Historia de la Gastronomía Mexicana
- Técnicas de cocción
- Higiene y Seguridad
- Bases Culinarias
- Ident. de Productos y Análisis Sensorial
- Medidas y Equivalencias Culinarias
- Inglés I
- Francés I

SEGUNDO SEMESTRE

- Bases de la Cocina Mexicana
- Técnicas de Conservación
- Historia de la Gastronomía Mundial
- Cocina Francesa
- Panadería
- Aves, Carnes, Pescados y Mariscos
- Administración
- Contabilidad
- Inglés II
- Francés II

TERCER SEMESTRE

- Técnicas y Calidad en el Servicio
- Bases de Repostería
- Cocina Española
- Cocina Mexicana I
- Garde Manger
- Microbiología de los Alimentos
- Control de Costos
- Administración de Personal
- Inglés III
- Francés III

CUARTO SEMESTRE

- Repostería
- Cocina Italiana
- Cocina Mexicana II
- Cocina Árabe
- Coctelería
- Cultura Gastronómica
- Nutrición I
- Admón. de Alimentos y Bebidas
- Inglés IV
- Francés IV

QUINTO SEMESTRE

- Escultura y Arte Mukimono
- Cocina Mediterránea
- Cocina Mexicana III
- Compras y Recep. de Alimentos
- Nutrición II
- Mercadotecnia e Inv. de Mercados
- Administración Financiera
- Derecho Mercantil y Laboral
- Inglés V
- Francés V

SEXTO SEMESTRE

- Panadería y Repostería Mexicana
- Cocina Asiática
- Maridajes y Catas
- Enología
- Química de los Alimentos
- Cocina de Cuidados Especiales
- Equipos e Instalaciones
- Dirección de Negocios
- Inglés VI
- Francés VI

SEPTIMO SEMESTRE

- Producción Culinaria Masiva
- Cocina Internacional
- Cocina Contemporánea Mexicana
- Confeitería y Chocolatería
- Planeación y Control de Menús
- Seminario de Tesis I
- Inglés VII
- Francés VII

OCTAVO SEMESTRE

- Cocina de Vanguardia
- Cocina Creativa
- Montaje y Decoración de Platillos
- Seminario de Tesis II
- Ética Profesional
- Inglés VIII
- Francés VIII