



MAPA CURRICULAR

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

PLAN CUATRIMESTRAL A TRES AÑOS

1

PRIMER CUATRIMESTRE

- ▶ Química de Alimentos.
- ▶ Seguridad, Higiene y Manejo de los Alimentos.
- ▶ Introducción a la Administración.
- ▶ Introducción a la Gastronomía.
- ▶ Técnicas Fundamentales de Procesamiento de Alimentos.
- ▶ Fondos y Salsas.
- ▶ Inglés I.

2

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- ▶ Microbiología de los Alimentos.
- ▶ Administración de Recursos Humanos.
- ▶ Contabilidad Gastronómica.
- ▶ Historia de la Gastronomía.
- ▶ Tallado de Frutas y Verduras.
- ▶ Entremeses, Aperitivos y Cuajados.
- ▶ Inglés II.

3

TERCER CUATRIMESTRE

- ▶ Nutrición Básica.
- ▶ Administración de Recursos Materiales.
- ▶ Costos y Presupuestos.
- ▶ Informática Restaurantera.
- ▶ Derecho Mercantil.
- ▶ Método de Cocina Fría.

4

CUARTO CUATRIMESTRE

- ▶ Selección y Adquisición de Alimentos.
- ▶ Administración Financiera.
- ▶ Derecho Laboral.
- ▶ Métodos de Cocción por Líquidos.
- ▶ Vitivinicultura, Enología y Coctelería.
- ▶ Alimentos y Bebidas I.
- ▶ Francés I.

5

QUINTO CUATRIMESTRE

- ▶ Técnicas y Tendencias Gastronómicas.
- ▶ Alimentos y Bebidas II.
- ▶ Métodos de Cocción por Grasa y Aire Caliente.
- ▶ Cocina Mexicana I.
- ▶ Control de Calidad de Alimentos y Bebidas.
- ▶ Francés II.

6

SEXTO CUATRIMESTRE

- ▶ Operación y Administración de Alimentos.
- ▶ Mercadotecnia Para Establecimientos de Alimentos y Bebidas.
- ▶ Planeación de Menús.
- ▶ Panadería y Repostería I.
- ▶ Preparación y Conservación de Alimentos.
- ▶ Cocina Mexicana II.

7

SEPTIMO CUATRIMESTRE

- ▶ Proceso Administrativo en Establecimientos de Alimentos y Bebidas.
- ▶ Comercialización de un Restaurante.
- ▶ Equipo e Instalaciones.
- ▶ Panadería y Repostería II.
- ▶ Embutidos, Lácteos y Derivados.
- ▶ Cocina Francesa.

8

OCTAVO CUATRIMESTRE

- ▶ Operación Restaurantera.
- ▶ Servicio y Etiqueta en la Mesa.
- ▶ Servicio de Banquetes.
- ▶ Cocina Española.
- ▶ Cocina Oriental.
- ▶ Cocina Italiana.

9

NOVENO CUATRIMESTRE

- ▶ Dirección de Restaurantes.
- ▶ Habilidades Directivas.
- ▶ Publicidad y Ventas.
- ▶ Ética Profesional.
- ▶ Seminario de Titulación.
- ▶ Administración Estratégica de los Mercados.
- ▶ Presentación de Platillos y Creatividad Culinaria.

ÉXITO: PASIÓN DE VIDA