

# *Licenciatura Ejecutiva en Gastronomía*

## Programa de Estudios

### HUMANIDADES

### CIENCIA

### ADMINISTRACIÓN

### GASTRONOMÍA

#### Primer Año

##### PRIMER CUATRIMESTRE

Técnicas Culinarias I  
Bases de Panadería  
Manejo Higiénico de los Alimentos  
Metodología y Técnicas de Estudio  
Introducción a la informática

##### SEGUNDO CUATRIMESTRE

Técnicas Culinarias II  
Atención al Comensal I  
Repostería  
Lectura y Redacción  
Matemáticas Básicas para la  
Gastronomía

##### TERCER CUATRIMESTRE

Técnicas Culinarias III  
Atención al Comensal II  
Repostería II  
Desarrollo de Habilidades del  
Pensamiento  
Cultura Alimentaria

#### Segundo Año

##### CUARTO CUATRIMESTRE

Cocina Mexicana  
Servicio de Bebidas  
Compras y Almacenamiento  
Repostería III  
Calidad de los Alimentos

##### QUINTO CUATRIMESTRE

Cocina Española  
Conservación de Alimentos  
Costos  
Charcutería  
Fundamentos de Química de los  
Alimentos

##### SEXTO CUATRIMESTRE

Cocina Italiana  
Bases de la Nutrición  
Calidad en el Servicio al Comensal  
Planeación de Menús  
Fundamentos de la Microbiología

#### Tercer Año

##### SEPTIMO CUATRIMESTRE

Cocina Oriental  
Alta Pastelería  
Arte Mukimono  
Planeación de Eventos  
Desarrollo Humano en la Empresa  
Gastronómica

##### OCTAVO CUATRIMESTRE

Cocina Sudamericana  
Cocina Regional de San Luis Potosí  
Botanas, Canapés y Bocadoillos  
Organización del Servicio de  
Catering  
Planeación de la Alimentación  
Industrial

##### NOVENO CUATRIMESTRE

Técnicas básicas de cocina de  
vanguardia  
Taller Creativo de Cocina de Autor  
Técnicas de Capacitación del  
personal  
Investigación Aplicada a la Empresa  
Gastronómica  
Taller de Degustación del Vino y  
Destilados