

Licenciatura en Gastronomía

Programa de Estudios

HUMANIDADES

CIENCIA

ADMINISTRACIÓN

GASTRONOMÍA

Primer Año

PRIMER CUATRIMESTRE

Bases Culinarias I
Cocina Prehispánica y Conventual
Bases de Panadería
Inglés I
Francés I
Técnicas de Servicio
Metodología de la Investigación
Historia de la Gastronomía
Sanidad de los Alimentos

SEGUNDO CUATRIMESTRE

Bases Culinarias II
Cocina Tradicional Regional Mexicana I
Repostería I
Inglés II
Francés II
Servicio y Atención al Comensal
Contabilidad Gastronómica
Literatura de la Gastronomía
Microbiología de los Alimentos

TERCER CUATRIMESTRE

Bases Culinarias III
Cocina Tradicional Regional Mexicana II
Repostería II
Inglés III
Francés III
Servicio de Bebidas
Química de los Alimentos
Costos de Alimentos y Bebidas
Nutrición Básica

Segundo Año

CUARTO CUATRIMESTRE

Cocina Internacional I
Cocina Tradicional Regional Mexicana III
Pastelería Básica
Inglés IV
Francés IV
Nutrición Aplicada
Calidad de los Alimentos
Tallado en Hielo
Administración de Empresas
Gastronómicas

QUINTO CUATRIMESTRE

Cocina Internacional II
Cocina Tradicional de San Luis Potosí
Alta Pastelería
Inglés V
Francés V
Antropología de los Alimentos
Arte Mukimono
Administración de Recursos Materiales
Mercadotecnia

SEXTO CUATRIMESTRE

Cocina Internacional III
Panadería Mexicana
Chocolatería y Azúcar Artística
Inglés VI
Francés VI
Etnología y Alimentación
Tecnología de los Alimentos
Administración de Recursos Humanos
Estilismo en Alimentos

Tercer Año

SEPTIMO CUATRIMESTRE

Cocina Internacional IV
Dulces y Bebidas Mexicanos
Geografía y Ecología de los Alimentos
Inglés VII
Francés VII
Embutidos, Charcutería y Patés

OCTAVO CUATRIMESTRE

Cocina de Vanguardia
Técnicas de Vanguardia Aplicadas a la
Cocina Mexicana
Vitivinicultura y Servicio del Vino I
Curso de Acreditación de Idioma Inglés
Curso de Acreditación de Idioma Francés
Desarrollo de Nuevos Productos
Plan de Negocios

NOVENO CUATRIMESTRE

Cocina Creativa
Servicio de Catering
Vitivinicultura y Servicio del Vino II
Emprendedurismo
Seminario de Investigación
Seguridad, Instalación y Mantenimiento