



LICENCIATURA EJECUTIVA EN GASTRONOMÍA PROGRAMA DE ESTUDIOS

PRIMER CUATRIMESTRE

Técnicas Culinarias I
Bases de Panadería
Manejo Higiénico de los Alimentos
Metodología y Técnicas de Estudio
Taller de Lectura y Redacción

TERCER CUATRIMESTRE

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

SEGUNDO CUATRIMESTRE

Técnicas Culinarias II
Atención al Comensal I
Repostería I
Introducción a la Informática
Matemáticas Básicas para la Gastronomía

CUARTO CUATRIMESTRE

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

#IESEG20AÑOSCOCCINANDOHISTORIAS

QUINTO CUATRIMESTRE

Cocina Española
Conservación de Alimentos
Costos de Alimentos y Bebidas
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

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 Bocadillos
Organización del Servicio de Catering
Planeación de Servicios Alimentarios en Comedores

NOVENO CUATRIMESTRE

Técnicas Básicas de Cocina de Vanguardia
Taller Creativo de Cocina de Autor
Capacitación del Personal
Investigación aplicada a la Empresa Gastronómica
Taller de Degustación del Vino y Destilados

CAMPO LABORAL:

Sectores: - Hotelero - Gastronómico - Industrial - Educativo - Empresarial - Administrativo - Financiero - Servicio de Alimentos y Bebidas - Gestión y Administración de Servicios Alimentarios - Seguridad Alimentaria en la Industria del Servicio de Alimentos y Bebidas - Humanidades.



#IESEG20AÑOSCOCINANDOHISTORIAS