LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
PROGRAMA DE ESTUDIOS

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

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

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

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

#IESEG20AñosCocinandoHistorias

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

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

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

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

OCTAVO CUATRIMESTRE
Cocina de Vanguardia
Técnicas de Vanguardia aplicadas a la Cocina Mexicana
Vitivinicultura y Servicio del Vino I
Desarrollo de Nuevos Productos Culinarios
Plan de Negocios
Inglés VIII
Francés VIII

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.