

# PLAN DE ESTUDIOS

## LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

### CUATRIMESTRAL ESCOLARIZADA

#### PRIMER CUATRIMESTRE

BASES CULINARIAS  
PROCESO ADMINISTRATIVO  
FUNDAMENTOS CONTABLES  
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS  
INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA  
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS I  
APRENDER A APRENDER

#### SEGUNDO CUATRIMESTRE

MICROECONOMÍA  
MATEMÁTICAS  
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS  
CARNICERÍA  
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS II  
INFORMÁTICA APLICADA

#### TERCER CUATRIMESTRE

MACROECONOMÍA  
ANÁLISIS SENSORIAL  
HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA  
COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS  
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS III  
COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA

#### CUARTO CUATRIMESTRE

HISTORIA Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO NACIONAL  
MATEMÁTICAS FINANCIERAS  
PLANEACIÓN DE MENÚS  
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS  
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS IV  
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

#### QUINTO CUATRIMESTRE

CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS  
DERECHO MERCANTIL  
NUTRICIÓN  
TALLADO ARTÍSTICO  
COCINA DE ESPECIALIDAD I  
FORMACIÓN HUMANA Y CIUDADANA

#### SEXTO CUATRIMESTRE

ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS  
CALIDAD EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS  
COCTELERÍA  
CHOCOLATERÍA  
COCINA DE ESPECIALIDAD II  
DESARROLLO DE HABILIDADES DIRECTIVAS

#### SÉPTIMO CUATRIMESTRE

FRANQUICIAS  
MESA Y ETIQUETA SOCIAL  
GESTIÓN, MERCADOTECNIA Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS  
ENOLOGÍA  
COCINA DE ESPECIALIDAD III  
LIDERAZGO EMPRESARIAL

#### OCTAVO CUATRIMESTRE

EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE HOTELES, COCINAS Y RESTAURANTES  
GERENCIA DE SERVICIOS  
PROYECTO GASTRONÓMICO  
GESTIÓN DE EVENTOS Y SERVICIOS DE BANQUETES  
PROTOCOLO, ETIQUETA Y COMUNICACIÓN CORPORATIVA  
COCINA DE ESPECIALIDAD IV