

LICENCIATURA EN

# GASTRONOMÍA

Inicio de clases: ENERO, MAYO Y SEPTIEMBRE  
Incorporado a DGAIR y con acuerdo SEP 2006182



CICLO 1	CICLO 2	CICLO 3	CICLO 4	CICLO 5	CICLO 6	CICLO 7	CICLO 8	CICLO 9
Técnicas de Preparación de Alimentos I	Técnicas de Preparación de Alimentos II	Técnicas de Preparación de Alimentos III	Cocina Nacional I	Cocina Nacional II	Cocina Nacional III	Cocina Internacional I	Cocina Internacional II	Cocina Internacional III
Técnicas de Servicio I	Técnicas de Servicio II	Técnicas de Servicio III	Tallado Artístico	Técnicas de Preparación de Bebidas I	Técnicas de Preparación de Bebidas II	Enología	Administración Operativa de Alimentos y Bebidas	Gestión Empresarial
Técnicas de Comunicación	Desarrollo Humano	Instalaciones y Mantenimiento	Filosofía de la Calidad	Calidad Total	Panadería	Pastelería	Repostería I	Repostería II
Higiene y Seguridad	Principios de Administración	Sistema Administrativo	Recursos Humanos I	Recursos Humanos II	Planeación Empresarial I	Planeación Empresarial II	Planeación Empresarial III	Creación de Empresas de Alimentos y Bebidas
Selección y Adquisición de Insumos	Historia de la Gastronomía I	Historia de la Gastronomía II	Historia de la Gastronomía III	Química de Alimentos	Nutrición I	Nutrición II	Ingeniería de Menús	Estrategia Comercial
Matemáticas Financieras	Introducción al Derecho	Legislación Empresarial	Contabilidad	Técnicas y Procedimientos de Costeo	Control de Almacén e Inventarios	Mercadotecnia	Investigación de Mercados	Francés V
Informática I	Informática II	Informática III	Informática IV	Francés I	Francés II	Francés III	Francés IV	Gestión de Eventos y Servicio de Banquetes
Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Inglés V	Economía I	Economía II	Metodología de la Investigación	Técnicas de Negociación