

Plan de estudios

Licenciatura en Gastronomía



Universidad
de la Ciénega

- **Primer cuatrimestre**

Técnicas Culinarias I
Panadería Básica
Nutrición I
Historia de la Gastronomía
Matemáticas
Informática Administrativa
Inglés

- **Segundo cuatrimestre**

Técnicas Culinarias II
Pastelería y Repostería I
Nutrición II
Entorno Turístico Gastronómico
Administración
Metodología de la Investigación
Inglés II

- **Tercer cuatrimestre**

Química de Alimentos I
Pastelería y Repostería II
Cocina Prehispánica
Higiene y Seguridad Alimentaria
Principios Contables
Administración de Recursos
Inglés III

- **Cuarto cuatrimestre**

Química de los Alimentos II
Cocina Mexicana I
Vitivinicultura y Enología
Planeación de Menús y Estandarización
de recetas
Costos de Alimentos y Bebidas
Técnicas de Servicio I
Inglés IV

- **Quinto cuatrimestre**

Cocina Internacional I
Cocina Mexicana II
Fabricación de quesos
Técnicas de Servicio II
Seminario de Comunicación
Ética y Medio Ambiente
Inglés V

- **Sexto cuatrimestre**

Cocina Internacional II
Embutidos
Coctelería y Licores
Planeación de la Producción
Planeación Estratégica
Marco Legal de la Industria Alimenticia
Francés I

- **Séptimo cuatrimestre**

Cocina Internacional III
Cocina Fría
Tallado y Escultura Culinaria
Manejo de Instalaciones, Diseño y Equipo
Legislación Turística
Francés II

- **Octavo cuatrimestre**

Cocina Internacional IV
Decoración de Platos
Publicidad y Mercadotecnia
Restaurantera
Dirección de Empresas Gastronómicas
Seminario de Titulación I
Francés III

- **Noveno cuatrimestre**

Cocina Internacional V
Cocina Latinoamericana
Seminario de Operación de Restaurantes
Formulación y Evaluación de Proyectos
Seminario de Titulación II
Francés IV