

Licenciatura en Gastronomía

TSU en Gastronomía



Plan de estudios en proceso de actualización



TSU

I CUATRIMESTRE

- Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía
- Informática
- Seguridad e Higiene en Alimentos
- Introducción a la Gastronomía
- Bases Culinarias
- Inglés I
- Expresión Oral y Escrita I
- Formación Sociocultural I

II CUATRIMESTRE

- Estadística
- Fundamentos de Nutrición
- Operación de Bar
- Métodos y Técnicas Culinarias
- Manejo de Almacén
- Panadería
- Inglés II
- Formación Sociocultural II

III CUATRIMESTRE

- Costos y Presupuestos
- Fundamentos de Vitivinicultura
- Estandarización de Platillos
- Administración de Alimentos y Bebidas I
- Pastelería
- Inglés III
- Formación Sociocultural III

IV CUATRIMESTRE

- Servicios de Alimentos y Bebidas
- Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
- Administración de Alimentos y Bebidas II
- Repostería
- Integradora I
- Inglés IV
- Francés I
- Formación Sociocultural IV

V CUATRIMESTRE

- Evaluación de Servicios Gastronómicos
- Conformación de Menús
- Logística de Eventos
- Integradora II
- Inglés V
- Francés II
- Expresión Oral y Escrita II

VI CUATRIMESTRE ESTADÍA EN EL SECTOR PRODUCTIVO

LICENCIATURA

VII CUATRIMESTRE

- Cocina Mexicana I
- Patrimonio Culinario de México
- Administración de Procesos Gastronómicos
- Bebidas Destiladas Mexicanas
- Inglés VI
- Administración del Tiempo

VIII CUATRIMESTRE

- Cocina Mexicana II
- Cocina Europea
- Ingeniería del Menú
- Inglés VII
- Planeación y Organización del Trabajo

IX CUATRIMESTRE

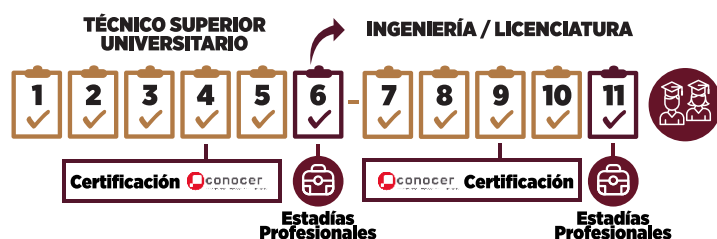
- Contabilidad
- Cocina Asiática
- Conceptos Gastronómicos
- Mixología
- Inglés VIII
- Dirección de Equipos de Alto Rendimiento

X CUATRIMESTRE

- Análisis e Interpretación Financiera
- Cocina Contemporánea
- Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas
- Desarrollo de Negocios Gastronómicos
- Integradora
- Inglés IX
- Negocio Empresarial

XI CUATRIMESTRE ESTADÍA EN EL SECTOR PRODUCTIVO

Modelo Educativo



#SOMOS
CUERVOS



uttij



uttij



(664) 202 91 48