



PRIMER CICLO DE FORMACIÓN

1er Cuatrimestre

- Inglés I
- Desarrollo Humano y Valores
- Introducción a la Gastronomía
- Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía
- Seguridad e Higiene en los Alimentos
- Bases Culinarias I
- Comunicación y Habilidades Digitales

2º Cuatrimestre

- Inglés II
- Habilidades Socioemocionales y Manejo de Conflictos
- Estandarización de Platillos
- Fundamentos de Nutrición
- Servicio de Alimentos y Bebidas
- Bases Culinarias II
- Panadería

3er Cuatrimestre

- Inglés III
- Desarrollo del Pensamiento y Toma de Decisiones
- Costos y Presupuestos
- Operaciones de Bar
- Pastelería
- Bases Culinarias III
- Proyecto Integrador I

1,575 horas
98.43 créditos

SEGUNDO CICLO DE FORMACIÓN

4º Cuatrimestre

- Inglés IV
- Ética Profesional
- Francés I
- Administración de Alimentos y Bebidas
- Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos
- Fundamentos de Vitivinicultura
- Repostería

5º Cuatrimestre

- Inglés V
- Liderazgo de Equipos de Alto Desempeño
- Francés II
- Metodología de la Investigación Aplicada a la Gastronomía
- Logística de Eventos
- Conformación de Menús
- Proyecto Integrador II

6º Cuatrimestre

Estadía Técnico Superior Universitario en Gastronomía

1,650 horas
103.12 créditos

TERCER CICLO DE FORMACIÓN

7º Cuatrimestre

- Inglés VI
- Habilidades Gerenciales
- Contabilidad
- Administración de Procesos Gastronómicos
- Patrimonio Gastronómico de México
- Cocina Asiática
- Cocina Mexicana I

8º Cuatrimestre

- Inglés VII
- Planeación y Administración del Trabajo
- Análisis e Interpretación Financiera
- Bebidas Destiladas Mexicanas
- Ingeniería de Menú
- Cocina Europea
- Cocina Mexicana II

9º Cuatrimestre

- Inglés VIII
- Desarrollo de Negocios Gastronómicos
- Gestión de la Calidad en Procesos Gastronómicos
- Mixología
- Cocina Contemporánea
- Optativa
- Proyecto Integrador III

10º Cuatrimestre

Estadía Lic. en Gastronomía

2,175 horas
135.93 créditos

