



Licenciatura en Gastronomía

Primer Semestre

Bases Culinarias

Introducción a la Administración Estratégica

Informática para la Gastronomía

Inglés Básico

Introducción a la Nutrición

Comunicación Oral y Escrita

Desarrollo Personal

Segundo Semestre

Fundamentos del Turismo

Administración de Recursos Humanos

Matemáticas Básicas

Inglés Intermedio

Seguridad e Higiene en los Alimentos

Historia de la Gastronomía Mundial

Tecnología de los Alimentos

Tercer Semestre

Cocina Francesa

Administración Restaurantera

Contabilidad Básica

Inglés Avanzado

Cocina Yucateca

Cocina Vegetariana

Competencias para la Vida

Cuarto Semestre

Mercadotecnia

Planeación del Menú

Bar y Coctelería

Marco Regulatorio en Hoteles y Restaurantes

Cocina Mexicana

Planificación

Cocina Europea

Frances I

Quinto Semestre

Metodología de la Investigación

Planeación de Cocinas

Vitivinicultura y Enología

Cocina Fría

Repostería

Pescados y Mariscos

Francés II

Sexto Semestre

Ética y Trabajo

Calidad en el Servicio

Organización de Congresos y Servicio de Banquetes

Cócteles

Cocina Japonesa

Cocina Americana Regional

Cocina Moderna

