



LICENCIATURA EN **GASTRONOMÍA**

RVOE: 20231959

PLAN DE ESTUDIOS

- Proceso administrativo
- Inglés conversacional
- Principios de cocina
- Higiene y manejo de alimentos
- Herramientas tecnológicas
- Contabilidad
- Inglés en los negocios
- Hospitalidad y servicio
- Embutidos y prefabricados
- Formación humana y ciudadana
- Costos de alimentos y bebidas
- Inglés en un mundo globalizado
- Estructura, operación y administración de establecimientos de alimentos y bebidas
- Nutrición
- Comunicación oral y escrita
- Matemáticas
- Fundamentos de mercadotecnia
- Cocina prehispánica
- Repostería básica
- Derecho laboral
- Recursos humanos
- Comercialización de servicios de alimentos y bebidas
- Fundamentos de cocina mexicana
- Pastelería clásica
- Bar y coctelería
- Almacenes y compras
- Elaboración de quesos
- Gastronomía colonial
- Cocinas de América
- Planeación de la producción
- Instalación y mantenimiento de equipo de restaurantes
- Enología
- Panadería
- Cocinas de Europa
- Liderazgo empresarial
- Estilismo de platillos en fotografía publicitaria
- Gestión, mercadotecnia y comercialización de alimentos
- Chocolatería y confitería
- Estructura de las finanzas para el establecimiento de la industria de alimentos
- Proyección profesional
- Comunicación organizacional
- Nuevas tendencias culinarias
- Gastronomía industrial
- Banquetes
- Prospectiva e innovación profesional

