



Plan de estudio.



Licenciatura en  
**Gastronomía**

---

# Plan de **Estudio** **Gastronomía**

## **Primer** Tetramestre

- Matemáticas para Gastronomía
- Manejo sanitario de alimentos
- Principios de Gastronomía
- Principios de Nutrición y Dietética
- Higiene y Seguridad
- Inglés Técnico I

## **Segundo** Tetramestre

- Fundamentos de Contabilidad
- Fundamentos de Tecnología de Alimentos
- Técnicas de Cocción
- Frutas, Vegetales y Cereales
- Relaciones Públicas
- Inglés Técnico II

## **Tercer** Tetramestre

- Contabilidad Aplicada a la Industria de Alimentos
- Procesos de los Alimentos
- Cocina Mexicana
- Química Nutricional
- Principios de la Mercadotecnia
- Inglés Técnico III





## Plan de **Estudio**

### **Cuarto** Tetramestre

- Introducción al Derecho
- Alimentos y Bebidas
- Cocina Mediterránea
- Cárnicos y Lácteos
- Introducción a la Hospitalidad
- Francés I

### **Quinto** Tetramestre

- Introducción a las Negocios
- Preparación de Bocadillos y Canapés
- Cocina Francesa
- Técnicas de Servicio I
- Técnicas de Panadería
- Francés II

### **Sexto** Tetramestre

- Administración de Restaurantes
- Elaboración de Menús
- Vitivinicultura y Enología
- Repostería
- Servicio del Salón Comedor
- Francés III

### **Séptimo** Tetramestre

- Compras de Insumos y Productos
- Administración de Recursos Humanos
- Taller de Preparación de Bebidas
- Cocina Asiática
- Técnicas de Servicio II
- Italiano I

### **Octavo** Tetramestre

- Proyecto y Desarrollo de Conceptos Gastronómicos
- Instalaciones y Equipos Gastronómicos
- Calidad Gastronómica
- Temas Selectos de Cocina Internacional
- Producción y Servicio de Banquetes
- Italiano II

### **Noveno** Tetramestre

- Ética y Responsabilidad Social
- Seminario de Titulación y Tesis
- Arte Mukimono
- Eventos y Catering
- Italiano III



[info@ccu.mx](mailto:info@ccu.mx)

[\(656\)623.7278](tel:(656)623.7278)

