

1er Cuatrimestre	2do Cuatrimestre		3er Cuatrimestre	4to Cuatrimestre
<ul style="list-style-type: none"> *Cocina profesional *Técnicas de cocción de carnes, aves y animales de caza *Turismo y gastronomía *Taller de lectura y redacción *Formación humana *Inglés I 	<ul style="list-style-type: none"> *Matemáticas y su aplicación culinaria *Historia de la gastronomía *Instalación y mantenimiento de cocinas *Vitivinicultura y enología 	<ul style="list-style-type: none"> *Técnicas de cocción e identificación de pescado y mariscos *Inglés II 	<ul style="list-style-type: none"> *Higiene y seguridad en el manejo de los alimentos *Control de costos de alimentos y bebidas *Computación *Cocina sustentable y nuevas tendencias gastronómicas 	<ul style="list-style-type: none"> *Preparación de bebidas y coctelería *Inglés III
5to Cuatrimestre	6to Cuatrimestre	7mo Cuatrimestre	8vo Cuatrimestre	9no Cuatrimestre
<ul style="list-style-type: none"> *Análisis estadístico *Cocina mexicana I *Cocina regional *Cocina de América *Servicio de calidad, protocolo y etiqueta *Inglés V 	<ul style="list-style-type: none"> *Pastelería y repostería I *Cocina mexicana II *Cocina fría *Tecnología y conservación de los alimentos *Francés I *Inglés VI 	<ul style="list-style-type: none"> *Pastelería y repostería II *Administración *Cocina francesa I *Mercadotecnia *Cocina española *Francés II 	<ul style="list-style-type: none"> *Organización de servicios y restaurantes *Metodología de la investigación *Cocina francesa II *Cocina italiana *Maya *Francés III 	<ul style="list-style-type: none"> *Contabilidad *Microbiología de los alimentos *Cocina nutricional y vegetariana *Panadería *Inglés IV
				<ul style="list-style-type: none"> *Derecho laboral *Charcutería *Cocina oriental *Taller de tesis *Habilidades docentes *Francés IV

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

OBJETIVO GENERAL

Formar profesionales con un alto sentido humanista y de liderazgo, con capacidades administrativas, científicas, tecnológicas, que a través de la aplicación de las técnicas culinarias y gastronómicas, solucionen problemas en las empresas de servicios en alimentos y bebidas.