

PLAN DE ESTUDIOS

PRIMER CUATRIMESTRE

- Administración De Empresas Gastronómicas
- Técnicas Culinarias Básicas
- Panificación
- Manejo Higiénico De Los Alimentos
- Historia De La Gastronomía
- Inglés I

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Administración Estratégica
- Cocina Fría
- Identificación De Productos
- Nutrición I
- Desarrollo De Habilidades Comunicativas
- Inglés II

TERCER CUATRIMESTRE

- Mercadotecnia En Gastronomía
- Bases De Repostería
- Cocina De Desayunos Y Cafetería
- Nutrición II
- Metodología De La Investigación
- Inglés III

CUARTO CUATRIMESTRE

- Emprendedores I
- Alta Repostería
- Taller De Gastronomía Vegetariana
- Tecnología De Productos Frutas, Verduras Y Cereales
- Informática
- Inglés IV

QUINTO CUATRIMESTRE

- Control De Compras Y Almacenaje De Productos
- Emprendedores II
- Taller De Gastronomía En El Continente Americano
- Cocina Mexicana
- Tecnología De Productos Cárnicos
- Francés I

SEXTO CUATRIMESTRE

- Costos Y Presupuestos En Alimentos Y Bebidas
- Emprendedores III
- Taller De Gastronomía Española
- Servicio De Comedor I
- Tecnología De Productos Lácteos
- Francés II

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- Administración Del Recurso Humano
- Taller De Gastronomía Francia
- Taller De Gastronomía Griega E Italiana
- Servicio De Comedor II
- Análisis Sensorial En Gastronomía
- Francés III

OCTAVO CUATRIMESTRE

- Equipo E Instalaciones En Gastronomía
- Taller De Gastronomía En El Continente Asiático
- Nueva Cocina Mexicana
- Arte Y Gastronomía
- Coctelería
- Equipo E Instalaciones En Gastronomía

NOVENO CUATRIMESTRE

- Diseño Y Planeación Del Menú
- Taller De Gastronomía Árabe
- Introducción A La Creatividad En Gastronomía
- Bases De Enología
- Escultura En Hielo
- Diseño Y Planeación Del Menú

DÉCIMO CUATRIMESTRE

- Entorno Legal De La Industria Gastronómica
- Chocolatería Y Confitería
- Cocina Contemporánea
- Enología Y Maridaje
- Gastronomía Y Sustentabilidad

Pregunta por Nuestras
BECAS

LONDON
| UNIVERSITY |



LONDON
| UNIVERSITY |

Lic. Gastronomía - CHEF
RVOE. SEP-SES/21/114/01/859/2012