

ÁREAS

- › Gastronomía
- › Restaurantes
- › Hotelería
- › Relaciones Públicas
- › Eventos
- › Nutrición
- › Gastronomía Clínica



La Escuela de Negocios de las Industrias de la Hospitalidad y la Alimentación

Profesional Asociado en Artes Culinarias

El profesional asociado en **Artes Culinarias** es un experto en la producción de alimentos. Su formación basada en el aprendizaje de técnicas culinarias, se complementa con conocimientos en administración para hacer de él un emprendedor de negocios gastronómicos, con estudios técnicos que le permiten ingresar al campo laboral en menor tiempo.

Plan de Estudios

Primer semestre

- Productos Perecederos y No Perecederos
- Administración de Empresas de Servicios
- Bases de Cocina Profesional
- Arte a la Mesa
- Sanidad de los Alimentos

Segundo semestre

- Pastelería I
- Integración Humana
- Industria Restaurantera
- Servicio Profesional
- Nutrición
- Expresión Oral y Escrita

Tercer semestre

- Panadería
- Cultura Gastronómica de Occidente
- Mercadotecnia de la Hospitalidad
- Bases de Cocina Mexicana
- Costos de Alimentos y Bebidas

Cuarto semestre

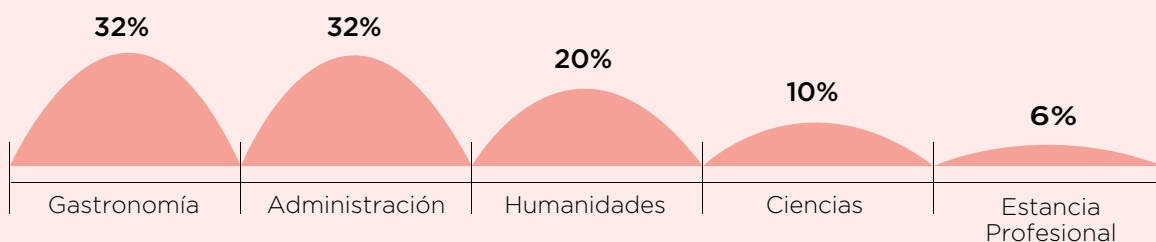
- Cocina Fría
- Desarrollo de Conceptos Restauranteros
- Planeación de Espacios Gastronómicos
- Laboratorio de Cocina Internacional
- Ingeniería de Costos
- Prácticas Profesionales

Quinto semestre

- El Mundo del Vino
- Patrimonio Culinario de México
- Derecho Empresarial
- Cocina Mexicana Tradicional
- Ética y Responsabilidad Social
- Cultura Gastronómica de Oriente

Sexto semestre

- Estancia Profesional



Profesional Asociado en Artes Culinarias

Plan ideal de 6 semestres. Modalidad Escolarizada | Programa disponible exclusivamente en Campus San Ángel | RVOE No. 20193063 de fecha 25 de julio de 2019



Campus Sur | San Ángel
sanangel@cessa.edu.mx
t. +52 (55) 8503 8800



cessa.edu.mx