

# Licenciatura en GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

## Plan ideal de 9 cuatrimestres\*

Este es únicamente un ejemplo del plan ideal; el orden y secuencia de las materias está sujeta a disponibilidad de la oferta académica, por lo que puede variar



PRIMER CUATRIMESTRE	SEGUNDO CUATRIMESTRE	TERCER CUATRIMESTRE	CUARTO CUATRIMESTRE	QUINTO CUATRIMESTRE	SEXTO CUATRIMESTRE	SEPTIMO CUATRIMESTRE	OCTAVO CUATRIMESTRE	NOVENO CUATRIMESTRE
Fundamentos de la Hospitalidad HO001	Proceso Administrativo AD007	Calidad en el Servicio AD001	Arte a la Mesa GA001	Nutrición y Dietética NU001	Ética y Responsabilidad Social ET001	Administración de Recursos Humanos AD004	Habilidades Gerenciales AD003	Desarrollo Emprendedor AD002
Proyecto de Vida PS001	Habilidades de la Comunicación CO001	Cultura y Turismo de México CU002	Contabilidad de la Hospitalidad CN001	Costos de Alimentos y Bebidas CN003	Control de Alimentos y Bebidas CN002	Ingeniería de Conceptos Gastronómicos GA011	Metodología de la Investigación IV001	Estancia Profesional en Gastronomía PR001
Demostración de Bases de Cocina GA002	Demostración de Cocina Fría GA005	Demostración de Cocina Mexicana GA006	Demostración de Cocina Occidental GA007	Demostración de Cocina Oriental GA008	Demostración de Panadería GA009	Demostración de Bases de Pastelería GA004	Demostración de Pastelería Avanzada GA010	Tendencias Gastronómicas GA022
Práctica de Bases de Cocina GA003	Práctica de Cocina Fría GA014	Práctica de Cocina Mexicana GA015	Práctica de Cocina Occidental GA016	Práctica de Cocina Oriental GA017	Práctica de Panadería GA018	Práctica de Bases de Pastelería GA013	Práctica de Pastelería Avanzada GA019	Servicio Profesional GA021
Higiene de Alimentos y Servicios HI001	Productos Perecederos y No Perecederos GA020	Razonamiento Matemático MA002	Industria Restaurantera HO002	Práctica Profesional en Gastronomía PR006	Mezcla de Mercadotecnia ME001	Mundo del Vino GA012	Multiculturalidad CU001	Turismo Gastronómico GA023

ÁREAS DE CONOCIMIENTO			
 Hospitalidad	 Gastronomía	 Métodos Numéricos	 Administración de Restaurantes
 Eventos y Relaciones Públicas	 Negocios y Emprendimiento	 Ciencias de los Alimentos	 Comercialización
 Operación Hotelera	 Administración y Finanzas	 Humanidades y Factor Humano	 Estancia Profesional

\*Plan de estudios flexible.

Programa disponible exclusivamente en Campus Norte - Estado de México. Modalidad mixta.

Estudios con validez oficial ante la SEP. RVOE según acuerdo No. 20171862 con fecha 13 de diciembre de 2017.