

# Plan de Estudios

## Primer Cuatrimestre

Gastronomía en el Turismo  
Matemáticas Financieras  
Calidad en el Servicio  
Microbiología de los Alimentos  
Computación I  
Taller de Metodologías y Estrategias de Aprendizaje  
Inglés I

## Cuarto Cuatrimestre

Administración en Empresas  
Gastronómicas  
Panadería  
Enología y Vitivinicultura  
Cocina Profesional II  
Cocina Prehispánica  
Ética Profesional y Compromiso Social  
Inglés IV

## Séptimo Cuatrimestre

Técnicas de Cocción de Pescados y Mariscos  
El Arte de la Coctelería  
Escultura en Hielo  
Cocina Mexicana II  
Cocina Española  
Inglés VII

## Segundo Cuatrimestre

Contabilidad Aplicada  
Manejo Higiénico de los Alimentos  
Nutrición I  
Conservación de los Alimentos  
Computación II  
Taller de Comprensión Lectora y Comunicación Oral  
Inglés II

## Quinto Cuatrimestre

Administración de Recursos Humanos  
Repostería I  
Planeación de Menús  
Cocina Vegetariana  
Cocina Francesa I  
Inglés V

## Octavo Cuatrimestre

Técnica de Cocción de Carnes  
Costos de Alimentos y Bebidas  
Derecho Laboral  
Cocina Mexicana III  
Cocina Asiática  
Inglés VIII

## Tercer Cuatrimestre

Introducción a la Administración  
Identificación de Productos  
Nutrición II  
Cocina Profesional I  
Análisis Sensorial  
Valores Universitarios  
Inglés III

## Sexto Cuatrimestre

Mercadotecnia Turística  
Repostería II  
Mukimino  
Cocina Mexicana I  
Cocina Francesa II  
Inglés VI

## Noveno Cuatrimestre

Seminario de Titulación  
Instalación y Mantenimiento de Cocinas  
Organización de Banquetes  
Cocina Fría  
Cocina de América  
Inglés IX

*Gastronomía*  
*Plan Cuatrimestral*