

# Gastronomía

## 1er Cuatrimestre

- Fundamentos de la Administración
- Contabilidad
- Computación
- Matemáticas Básicas
- Bases Culinarias I
- Teorías del Turismo
- Habilidades de razonamiento Complejo

## 2º Cuatrimestre

- Proceso Administrativo
- Contabilidad de Costos
- Informática para Empresas Turísticas y Gastronómicas
- Matemáticas Financieras
- Bases Culinarias II
- Sistema Turístico
- Comprensión Lectora Estratégica

## 3er Cuatrimestre

- Administración del Capital Humano
- Contabilidad de Presupuestos
- Informática Avanzada
- Introducción al Derecho
- Bases de la Cocina Mexicana
- Geografía Turística
- Comunicación Oral Efectiva

## 4º Cuatrimestre

- Plan de Negocios
- Mercadotecnia
- Derecho Laboral
- Mixología
- Patrimonio Turístico de México
- Seguridad e Higiene Alimentaria
- Comunicación Formal Directiva

## 5º Cuatrimestre

- Calidad en el Servicio
- Estudio de Mercado
- Enología
- Cocina Prehispánica
- Cocina Francesa
- Mukimono
- Valores Humanos y Comprensión Global

## 6º Cuatrimestre

- Vitivinicultura
- Cocina Mexicana
- Panadería
- Tallado de Hielo y Mantequilla
- Química General
- Toxicología de los Alimentos
- Ética Profesional e Identidad Institucional

## 7º Cuatrimestre

- Metodología de la Investigación
- Barista
- Cocina Latinoamericana
- Repostería
- Química Orgánica
- Bases Moleculares de la Nutrición
- Diseño y Planeación de Eventos

## 8º Cuatrimestre

- Administración de Empresas Turísticas
- Desarrollo de Proyectos Profesionales I
- Cocina de Medio Oriente
- Cocina Europea
- Decoración
- Nutrición en las Diferentes Etapas de la Vida
- Producción de Eventos

## 9º Cuatrimestre

- Administración de Comedores Industriales y Hospitalarios
- Desarrollo de Proyectos Profesionales II
- Cocina de Vanguardia
- Cocina Asiática
- Elaboración de Dulces
- Banquetes
- Realización de Eventos

