



**iFormación
Innovadora!**

Licenciatura en Gastronomía Plan de estudios

Séptimo cuatrimestre

Patrimonio culinario de México
Cocina oriental
Ingeniería de procesos gastronómicos
Inglés VI
Administración del tiempo

Octavo cuatrimestre

Mixología
Cocina europea
Contabilidad administrativa
Gestión de compras
Inglés VII
Planeación y organización del trabajo

Noveno cuatrimestre

Ingeniería de menú
Cocina mexicana
Análisis e interpretación financiera
Gestión de la calidad en establecimientos de alimentos y bebidas
Inglés VIII
Dirección de equipos de alto rendimiento

Decimo cuatrimestre

Desarrollo de conceptos gastronómicos
Alta cocina mexicana
Gestión empresarial
Integradora
Inglés IX
Negociación empresarial

Onceavo cuatrimestre

Estadía