



*¡Excelencia académica,
innovación con sentido social!*

Plan de estudios

Lic. en Gastronomía

7mo. Cuatrimestre	8vo. Cuatrimestre	9no. Cuatrimestre
<ul style="list-style-type: none">• Administración de procesos Gastronómicos• Administración del tiempo• Bebidas destiladas Mexicanas• Cocina Mexicana I• Inglés VI• Patrimonio Culinario de México	<ul style="list-style-type: none">• Cocina Europea• Cocina Mexicana II• Ingeniería de Menú• Inglés VII• Planeación y Organización del trabajo	<ul style="list-style-type: none">• Contabilidad• Cocina Asiática• Conceptos Gastronómicos Mixología• Inglés VIII• Dirección de Equipos de Alto Rendimiento
10mo. Cuatrimestre	11vo. Cuatrimestre	
<ul style="list-style-type: none">• Análisis e interpretación financiera• Cocina contemporánea• Gestión de la calidad en establecimientos de alimentos y bebidas• Desarrollo de negocios gastronómicos• Integradora• Inglés IX• Negociación empresarial	<ul style="list-style-type: none">• Estadía en el sector productivo	