

# Licenciatura en Gastronomía

El Licenciado en Gastronomía está capacitado para evaluar y manejar procesos contables para la elaboración de alimentos y bebidas en organizaciones gastronómicas.

Cuenta con los conocimientos para realizar los procesos de producción de alimentos, así como el conocimiento para la clasificación de vinos de acuerdo al tipo de platillo con el que se deberá servir.



Licenciatura Cuatrimestral Escolarizada

[www.aliatuniversidades.com.mx](http://www.aliatuniversidades.com.mx)

AliatUniversidades

# PLAN DE ESTUDIOS

## LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

### CUATRIMESTRAL ESCOLARIZADA

#### PRIMER CUATRIMESTRE

BASES CULINARIAS  
PROCESO ADMINISTRATIVO  
FUNDAMENTOS CONTABLES  
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS  
INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA  
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS I  
APRENDER A APRENDER

#### SEGUNDO CUATRIMESTRE

MICROECONOMÍA  
MATEMÁTICAS  
MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS  
CARNICERÍA  
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS II  
INFORMÁTICA APLICADA

#### TERCER CUATRIMESTRE

MACROECONOMÍA  
ANÁLISIS SENSORIAL  
HISTORIA DE LA GASTRONOMÍA  
COMPOSICIÓN QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS  
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS III  
COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA

#### CUARTO CUATRIMESTRE

HISTORIA Y PATRIMONIO GASTRONÓMICO NACIONAL  
MATEMÁTICAS FINANCIERAS  
PLANEACIÓN DE MENÚS  
MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS  
PREPARACIÓN DE ALIMENTOS IV  
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

#### QUINTO CUATRIMESTRE

CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS  
DERECHO MERCANTIL  
NUTRICIÓN  
TALLADO ARTÍSTICO  
COCINA DE ESPECIALIDAD I  
FORMACIÓN HUMANA Y CIUDADANA

#### SEXTO CUATRIMESTRE

ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS ALIMENTARIOS  
CALIDAD EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS  
COCTELERÍA  
CHOCOLATERÍA  
COCINA DE ESPECIALIDAD II  
DESARROLLO DE HABILIDADES DIRECTIVAS

#### SÉPTIMO CUATRIMESTRE

FRANQUICIAS  
MESA Y ETIQUETA SOCIAL  
GESTIÓN, MERCADOTECNIA Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS  
ENOLOGÍA  
COCINA DE ESPECIALIDAD III  
LIDERAZGO EMPRESARIAL

#### OCTAVO CUATRIMESTRE

EQUIPAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE HOTELES, COCINAS Y RESTAURANTES  
GERENCIA DE SERVICIOS  
PROYECTO GASTRONÓMICO  
GESTIÓN DE EVENTOS Y SERVICIOS DE BANQUETES  
PROTOCOLO, ETIQUETA Y COMUNICACIÓN CORPORATIVA  
COCINA DE ESPECIALIDAD IV