

1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE
Inocuidad Alimentaria C: 5	Química de los Alimentos C: 5	Nutrición Humana C: 5	Análisis Sensorial C: 5
Expresión Oral y Escrita C: 5	Técnicas Culinarias II C: 6	Métodos y Técnicas de la Investigación I C: 5	Métodos y Técnicas de la Investigación II C: 5
Técnicas Culinarias I C: 6	Cocina Mestiza C: 5	Cocinas Regionales del Centro y Occidente de México C: 6	Cocina de Europa C: 6
Bases de la Cocina Mexicana C: 6	Bases de la Panadería y Panadería Mexicana C: 6	Panadería Europea C: 6	Cocina Regionales del Sur-Sureste de México C: 6
Bases del Servicio C: 6	Servicio y Atención a Comensales C: 6	Diseño de Menú C: 6	Bases de Respostería C: 6
Introducción a la Administración C: 5	Contabilidad Administrativa C: 5	Control de Costos de Alimentos y Bebidas C: 5	Prácticas I C: 4
Historia de la Cultura C: 5	Turismo y Gastronomía C: 5	Antropología de la Alimentación C: 5	Ventas y Marketing C: 5
Inglés para la Industria de Servicio Gastronómico I C: 5	Inglés para la Industria de Servicio Gastronómico II C: 5	Inglés para la Industria de Servicio Gastronómico III C: 5	Enfoques Interdisciplinarios de las Cocinas Regionales de México C: 5
Taller Cultural Deportivo C: 3	Taller Cultural Deportivo C: 3	Taller Cultural Deportivo C: 3	Inglés para la Industria de Servicio Gastronómico IV C: 5
			Taller Cultural Deportivo C: 3

## Objetivos.

Formar profesionales con un enfoque inter y multidisciplinario, una visión innovadora, sustentable y de alto nivel en la gastronomía, desarrollando herramientas, técnicas, habilidades y destrezas en diferentes especialidades culinarias, con énfasis en la tradición culinaria mexicana, así como en el diseño y la gestión de proyectos propios en el ámbito gastronómico. Analíticos y críticos capaces de aplicar sus conocimientos en humanidades, ciencia y tecnología, con un alto sentido de ética y responsabilidad, a través del desarrollo de propuestas innovadoras, así como proponer alternativas para impulsar organizaciones gastronómicas con creatividad, basados en los valores humanistas para el beneficio de la transmisión, preservación y difusión de la cultura gastronómica mexicana.

Créditos: 365

5° SEMESTRE	6° SEMESTRE	7° SEMESTRE	8° SEMESTRE	9° SEMESTRE
Procesamiento de Alimentos C: 5	Desarrollo Sostenible y Seguridad Alimentaria C: 5	Enología I C: 5	Enología II C: 5	Estadías C: 12
Innovación gastronómica C: 5	Cocina de América C: 6	Seminario de Titulación I C: 5	Seminario de Titulación II C: 5	
Cocina de Asia y África C: 6	Coctelería y Destilados C: 6	Cocina Saludable C: 6	Cocina Creativa y de Vanguardia C: 6	
Cocina Regional del Norte de México C: 6	Prácticas III: Cocina en Hotel, Banquete o Comedor Industrial C: 4	Chocolatería C: 6	Repostería de Creativa y de Vanguardia C: 6	
Pastelería Internacional C: 6	Administración de Empresas Turísticas C: 5	Desarrollo Emprendedor y Reingeniería de Negocios C: 5	Planeación de Eventos C: 6	
Prácticas II C: 4	Historia de la Alimentación en el Mundo C: 5	Optativa III C: 3	Planeación Estratégica de Negocios Gastronómicos C: 5	
Administración de Empresas Gastronómicas C: 5	Optativa II C: 3	Servicio Social C: 10	Optativa IV C: 3	
Enfoques Interdisciplinarios de las Cocinas Regionales de México C: 5	Francés II C: 5			
Optativa I C: 3				
Francés I C: 5				