

PLAN DE ESTUDIOS

Gastronomía y Gestión Turística

1^{er} CICLO

- Entorno Profesional de la Gastronomía y Gestión Turística
- Inglés General I
- Computación General
- Bases Culinarias I
- Control Sanitario de los Alimentos
- Taller de Gastronomía y Enología
- Contabilidad de Costos
- Panadería y Repostería I

2^{do} CICLO

- Inglés General II
- Entorno Personal I: Valores
- Sistemas de Producción de Alimentos
- Bases Culinarias II
- Turismo
- Taller de Alimentación y Bebidas I
- Control de Costos de Alimentos y Bebidas
- Panadería y Repostería II

3^{er} CICLO

- Procesos Alimentarios
- Taller de Selección y Preparación de Alimentos
- Metodología de las Ciencias Empresariales
- Entorno Personal II: Calidad
- Mercadotecnia
- Taller de Alimentación y Bebidas II
- Nutrimientos y Energía
- Enología y Vitivinicultura I

4^{to} CICLO

- Metodología de la Investigación Turística
- Recursos Humanos
- Patrimonio Turístico Cultural
- Mercadotecnia de Servicios
- Entorno Personal III: Liderazgo
- Garde Manager
- Técnicas de Cocina Mexicana I
- Enología y Vitivinicultura II

5^{to} CICLO

- Administración de Servicios de Alimentación
- Bromatología y Química de los Alimentos
- Relaciones Públicas
- Entorno Social: Regional, Nacional e Internacional
- Restaurantes y Bares
- Técnicas de Cocina Mexicana II
- Destilados, Licores y Coctelería
- Lácteos y Quesos

6^{to} CICLO

- Concepciones del Ser Humano
- Negociación y Conflicto
- Nutriología
- Técnicas de Cocina Española
- Protocolo y Etiqueta
- Destrezas Directivas
- Optativa I
- Optativa II

7^{mo} CICLO

- Taller Emprendedor
- Confitería y Chocolatería I
- Técnicas de Cocina Oriental
- Normas y Legislación de la Gastronomía y Turismo
- Técnicas de Cocina Vegetariana
- Prefabricación y Conservación de Alimentos
- Optativa III
- Optativa IV

8^{vo} CICLO

- Ética Personal y Profesional
- Técnicas de Cocina Francesa
- Técnicas de Cocina Mediterránea
- Confitería y Chocolatería II
- Planificación Turística
- Administración de Compras
- Optativa V
- Optativa VI

9^{no} CICLO

- Estrategia Personal y Profesional
- Diseño, Instalación y Mantenimiento de Restaurantes y Bares
- Formulación y Evaluación de Proyectos Turísticos
- Técnicas de Escultura Culinaria y Arte Muki Mono
- Técnicas de Cocina Naturista
- Organización de Eventos y Banquetes
- Optativa VII
- Optativa VIII

MATERIAS OPTATIVAS

- Gastronomía Festiva: Navideña y de Semana Santa
- Arte Gastronómico Avanzado I: Buffets y Cocina Fría
- Arte Gastronómico Avanzado II: Panes y Postres
- Arte Gastronómico Avanzado III: Cocina Caliente
- Mercadotecnia Turística y Hotelera
- Comercialización de Productos Turísticos
- Alianzas, Franquicias y Concesiones
- Técnicas de Cocina Latinoamericana
- Inglés Avanzado
- Francés I
- Francés II
- Francés III

RVOE S.E.E.D. 534, 569.



UNIVERSIDAD ESPA