

GASTRONOMÍA

Licenciatura cuatrimestral



LA CONCORDIA.

AliatUniversidades

Plan de estudios cuatrimestral

| ÁREA BÁSICA

- BASES CULINARIAS
- HOSPITALIDAD Y SERVICIO
- COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- EMBUTIDOS Y PREFABRICADOS
- ALMACENES Y COMPRAS
- ANÁLISIS SENSORIAL
- ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS
- SERVICIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- FOTOGRAFÍA GASTRONÓMICA
- BAR Y COCTELERÍA
- INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE EQUIPO
- GASTRONOMÍA INDUSTRIAL

| ÁREA MAYOR

- QUÍMICA DE ALIMENTOS
- HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS
- PASTELERÍA
- NUTRICIÓN
- REPOSTERÍA
- COCINA PREHISPÁNICA
- CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA
- COCINA MEXICANA I
- PANADERÍA
- COCINA MEXICANA II
- PLANEACIÓN Y DISEÑO DE MENÚS
- COCINA INTERNACIONAL I
- ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS ALIMENTICIOS
- COCINA INTERNACIONAL II
- BANQUETES
- ENOLOGÍA
- TALLADO ARTÍSTICO
- PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

| ÁREA AXIOLÓGICA

- APRENDER A APRENDER
- COMPETENCIAS DIGITALES
- COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA
- MODELOS DE EMPLEABILIDAD
- DESARROLLO Y ADMINISTRACIÓN DE PROYECTOS
- FORMACIÓN HUMANA Y CIUDADANA
- GESTIÓN DE INFORMACIÓN
- NUEVOS MODELOS DE NEGOCIOS
- HABILIDADES DIRECTIVAS

* Plan de estudios sujeto a una mejora continua, por lo que puede ser modificado sin previo aviso.
Fórum: RVOE 20150653 Acuerdo 21/12/15.
*Autorizado por la SEP.