

LISTADO DE ASIGNATURAS
LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA
 MODALIDAD MIXTA - DURACIÓN 9 CUATRIMESTRES

CUATRIMESTRE 1	CUATRIMESTRE 2	CUATRIMESTRE 3	CUATRIMESTRE 4	CUATRIMESTRE 5	CUATRIMESTRE 6	CUATRIMESTRE 7	CUATRIMESTRE 8	CUATRIMESTRE 9
Microbiología de alimentos	Higiene en el manejo de alimentos y bebidas	Derecho Laboral	Panadería II	Turismo gastronómico	Identificación de aves y carnes	Dirección de establecimientos de alimentos y bebidas	Liderazgo y alta dirección	Cocina latinoamericana
Contabilidad	Economía de las organizaciones	Taller de Ética	Enología y viticultura	Introducción a la repostería	Pastelería	Investigación de mercados	Escultura de hielo y moximono	Seminario de tesis II
Matemáticas administrativas	Bases culinarias	Costos y manejo de almacenes	Tecnología de frutas, hortalizas y confitería	Cocina mexicana I	Cocina mexicana II	Cocina internacional I	Cocina internacional II	Charcutería
Comunicación y redacción	Metodología de la investigación I	Panadería I	Banquetería	Nutrición y dietética	Cocina del mar	Cocina experimental	Seminario de tesis I	Técnicas de asada al carbón y leña
Informática	Química de alimentos	Cocelería y licores	Plan de negocios	Administración de operaciones	E-commerce y mercadotecnia	Cocina tabasqueña	Francés I	Francés II
Introducción a la gastronomía	Introducción a los negocios	Cultura y patrimonio nacional e internacional	Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV	Inglés V	Inglés VI

Formación Básica
 Formación Profesional
 Lengua Extranjera