

PLAN DE ESTUDIOS

1	Principios y bases de la cocina	Cocina tradicional mexicana	Planeación estratégica	Metodología de la investigación aplicada a la gastronomía	Seguridad e higiene en alimentos y bebidas
		Fondos y salsas	Expresión oral y escrita		
2	Cocina vegetariana y veganismo	Cocina regional mexicana	Contabilidad aplicada a negocios gastronómicos	Historia de la gastronomía mundial	Teoría y servicio de etiqueta a la mesa.
	Clasificación de pescados y mariscos			Apreciación artística	
3	Bases de la pastelería	Carnes, aves y caza	Costos de negocios gastronómicos	Historia de la gastronomía mexicana	Química culinaria
			Estadística aplicada a la gastronomía	Imagen en la experiencia gastronómica	
4	Cocina francesa	Laboratorio de maridaje y análisis sensorial	Finanzas y negocios gastronómicos	Investigación de mercados y franquicias	Conservación de alimentos
	Cocina mexicana contemporánea		Derecho laboral		
5	Pastelería contemporánea	Administración de compras y abastecimientos para gastronomía	Tecnologías de la Información aplicadas a la gastronomía	Mercadotecnia y estrategias para el restaurante	Taller de productos lácteos
	Cocina italiana				
	Bases de la panadería				
6	Chocolatería	Cocina española	Control de calidad de negocios gastronómicos	Literatura gastronómica	Nutrición y alimentos
	Cocina oriental	Bebidas no alcohólicas			
7	Bocadillos salados y dulces	Destilados y coctelería	Administración de negocios gastronómicos	Ética y responsabilidad social empresarial	Bases del protocolo en el servicio de atención al cliente
	Confitería				
8	Taller de creación gastronómica	Diseño de menús y cartas para restaurantes	Dirección y liderazgo de negocios gastronómicos	Taller de emprendedores gastronómicos	Taller de expresión artística culinaria
	Laboratorio gastronómico	Enología y vitivinicultura			

Guía de áreas del conocimiento

Gastronomía	Bebidas	Administrativo Contable
Negocios	Ciencias de los alimentos	Histórico Social