

LICENCIATURA ESCOLARIZADA

GASTRONOMÍA

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	Cocina italiana*	Administración de compras y abastecimiento para gastronomía	Tecnologías de la Información aplicadas a la gastronomía	Mercadotecnia y estrategia para el restaurante	Taller de productos lácteos
	Pastelería contemporánea*				
	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 de 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*			

*Materias prácticas

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios (RVOE): Acuerdo No. 20211328, de fecha 12 de agosto de 2021, otorgado por la Secretaría de Educación Pública, para impartirse en modalidad escolarizada, en el domicilio ubicado en Dr. José María Vertiz no. 153, con acceso por Dr. Velasco no. 73, colonia Doctores Alcaldía Cuauhtémoc, C.P. 06720, Ciudad de México.

GUÍA DE ÁREAS DEL CONOCIMIENTO

Gastronomía	Administrativo Contable	Histórico Social
Bebidas	Negocios	Ciencias de los alimentos