



LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Cumple tus metas profesionales

RVOE: 20182201

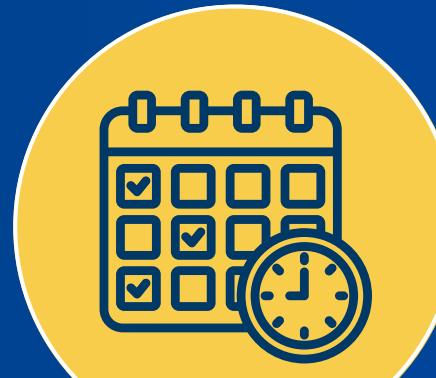


COCINAS EQUIPADAS

**¡Inscríbete
HOY!**



Programa de Becas



Horarios Flexibles



Maestros
Capacitados



777 448 7909

777 459 7782

www.ciesm.edu.mx

PRIVADA ANITA #53. COL EL
VERGEL, CUERNAVACA CP 62400

LICENCIATURA GASTRONOMÍA

PLANES DE ESTUDIO CUATRIMESTRAL

¡Inscríbete
HOY!



777 448 7909

777 459 7782

Primer cuatrimestre

- Proceso Administrativo
- Historia de la Gastronomía
- Manejo Higiénico de los Alimentos
- Introducción a la Gastronomía
- Preparación de Alimentos I
- Aprender a Aprender

Tercer cuatrimestre

- Matemáticas Financieras I
- Fundamentos Contables
- Derecho Laboral
- Métodos de Conservación de Alimentos
- Preparación de Alimentos III
- Formación Humana y Ciudadana

Quinto cuatrimestre

- Macroeconomía
- Protocolo, Etiqueta y Comunicación Corporativa
- Planeación de Menús
- Enología
- Cocina de Especialidad I
- Comunicación Oral y Escrita

Séptimo cuatrimestre

- Fundamentos de Mercadotecnia
- Equipamiento y Mantenimiento de Cocinas y Restaurantes
- Gerencia de Servicios
- Chocolatería
- Cocina de Especialidad III
- Liderazgo Empresarial

Segundo cuatrimestre

- Matemáticas
- Historia y Patrimonio Gastronómico Nacional
- Composición Química de los Alimentos
- Carnicería
- Preparación de Alimentos II
- Informática Aplicada

Cuarto cuatrimestre

- Microeconomía
- Proceso Contable
- Derecho Mercantil
- Nutrición
- Preparación de Alimentos IV
- Metodología de la Investigación

Sexto cuatrimestre

- Administración de los Servicios Alimentarios
- Mesa y Etiqueta Social
- Coctelería
- Cocina de Especialidad II
- Desarrollo de Habilidades
- Directivas

Octavo cuatrimestre

- Gestión, Mercadotecnia y Comercialización de Alimentos
- Control de Costos de Alimentos y Bebidas
- Franquicias
- Tallado Artístico
- Cocina de Especialidad IV

Noveno cuatrimestre

- Proyecto Gastronómico
- Gestión de Eventos y Servicios de Banquetes