

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA (Cuatrimestral)

PRIMER CUATRIMESTRE	SEGUNDO CUATRIMESTRE	TERCER CUATRIMESTRE	CUARTO CUATRIMESTRE	QUINTO CUATRIMESTRE	SEXTO CUATRIMESTRE	SEPTIMO CUATRIMESTRE	OCTAVO CUATRIMESTRE	NOVENO CUATRIMESTRE	DECIMO CUATRIMESTRE
MATEMÁTICAS APLICADAS A LA GASTRONOMÍA	ESTADÍSTICA	COSTOS Y PRESUPUESTOS	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	EVALUACIÓN DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	PATRIMONIO CULINARIO DE MÉXICO	MIXOLOGÍA	MERCADOTECNIA DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS	DESARROLLO DE CONCEPTOS GASTRONÓMICOS	ESTADÍAS PROFESIONALES
SEGURIDAD E HIGIENE DE LOS ALIMENTOS	FUNDAMENTOS DE NUTRICIÓN	FUNDAMENTOS DE VITIVINICULTURA	CONTABILIDAD BÁSICA	LOGÍSTICA DE EVENTOS	COCINA INTERNACIONAL II	COCINA INTERNACIONAL III	GESTIÓN DE LA CALIDAD EN ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ADMINISTRACIÓN DEL TIEMPO	
INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	OPERACIÓN DE BAR	ESTANDARIZACIÓN DE PLATILLOS	CONFORMACIÓN DE MENÚS	INTEGRADORA	INGENIERÍA DE PROCESOS GASTRONÓMICOS	ARTE MUKIMONO	DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE ALTO RENDIMIENTO	TALLER DE TITULACIÓN II	
BASES CULINARIAS I	BASES CULINARIAS II	ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	REPOSTERÍA	FRANCÉS II	PANADERÍA	GESTIÓN DE COMPRAS	TALLER DE TITULACIÓN I	INGLÉS IX	
EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA I	EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA II	PASTELERÍA	FRANCÉS I	COCINA INTERNACIONAL I	MANEJO DE ALMACÉN	PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO.	INGLÉS VIII	PRÁCTICAS PROFESIONALES II	
MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	COCINA REGIONAL MEXICANA	INGLÉS III	INGLÉS IV	INGLÉS V	INGLÉS VI	INGLÉS VII	PRÁCTICAS PROFESIONALES I	ÉTICA PROFESIONAL	
INGLÉS I	INGLÉS II								