

**PRIMER SEMESTRE:**

- Fundamentos de gastronomía
- Identificación de productos gastronómicos
- Comunicación oral escrita
- Bases de métodos y técnicas culinarias
- Metodología de la investigación
- Matemáticas básicas
- Aspectos sociales y culturales de México

**SEGUNDO SEMESTRE:**

- Introducción a la administración
- Introducción a la psicología
- Introducción a la hospitalidad
- Geografía turística: América y Europa
- Higiene y manipulación de alimentos
- Matemáticas financieras
- Patrimonio turístico nacional

**TERCER SEMESTRE:**

- Nutrición
- Contabilidad aplicada a los negocios
- Gestión de los recursos humanos
- Geografía turística: Asia, Oceanía y África
- Técnicas culinarias: nivel intermedio
- Ética profesional
- Fundamentos de estadística

**CUARTO SEMESTRE:**

- Teoría de la recepción y atención a clientes
- Análisis de costos de alimentos y bebidas
- Cocina mexicana
- Diseño y desarrollo de menús
- Preparación de embutidos y conservas de alimentos
- Principios de finanzas
- Introducción a la economía

**QUINTO SEMESTRE:**

- Gestión de la hospitalidad
- Gastronomía italiana
- Cocina española
- Cocina francesa
- Panadería
- Mercadotecnia aplicada a la gastronomía y hospitalidad
- Administración de operaciones

**SEXTO SEMESTRE:**

- Arte culinario asiático
- Elaboración de cocteles y bebidas
- Nociones de enología
- Cocina vegetariana
- Gastronomía del mar
- Repostería
- Investigación de mercados

**SÉPTIMO SEMESTRE:**

- Tendencia de la hospitalidad
- Gastronomía contemporánea y de vanguardia
- Imagen personal y corporativa
- Taller de planeación estratégica
- Taller de emprendedores
- Protocolo y organización de eventos
- Proyecto integrador