

## Gastronomía Chef

### Licenciatura



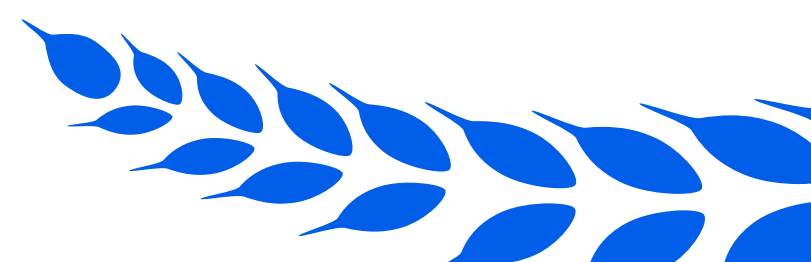
La Licenciatura en Gastronomía Chef que imparte el Instituto Culinario de México te dará las herramientas necesarias para aprender y desarrollarte como un profesional con alta visión empresarial, dentro del apasionante y retador mundo de la gastronomía.

Durante los 9 semestres que dura la Licenciatura, impartiremos las 98 materias que conforman el plan de estudios. En este tiempo adquirirás las habilidades necesarias para convertirte en un experto en el arte culinario, además de asegurarte que al concluir tu formación podrás desenvolverte exitosamente a nivel mundial, ya que contamos con 16 perfiles de egreso. Te ofrecemos Residencias Estudiantiles y atractivos Planes de Beca.

[www.icum.edu.mx](http://www.icum.edu.mx)  
[admisiones@icum.edu.mx](mailto:admisiones@icum.edu.mx)

Tel. (222) 2661690

Teziutlán Norte 43,  
Col. La Paz Puebla, Pue





# Plan de estudios

|            |   |  |  |   |
|------------|---|--|--|---|
| <b>1-S</b> | Evolución de la Gastronomía                     | Identificación de Carnes                                   | Bases Culinarias I                               | Transformación de Alimentos               |
|            | Identificación de Productos                     | Ortografía y Redacción                                     | Inglés I   | Desarrollo Humano: El Ser Humano          |
|            | Sanidad e Higiene                               | Matemáticas  | Francés I  |   |
| <b>2-S</b> | Ruta Gastronómica de México                     | Contabilidad   | Mukimono   |   |
|            | Gestión Empresarial en Alimentos y Bebidas      | Computación I  | Inglés II  | Desarrollo Humano: Sociedad               |
|            |   | Bases Culinarias II  | Panadería  | Francés II                                |
| <b>3-S</b> | Costos de Alimentos y Bebidas                   | Inglés III   | Gestión del Talento Humano                       | Desarrollo Humano: La Familia             |
|            | Computación II                                  | Francés III  | Conservación de Alimentos                        | Economía                                  |
|            | Identificación de Pescados y Mariscos           | Bases de Repostería  | Desayunos y Cafetería                            | Coctelería                                |
| <b>4-S</b> | Estadística                                     | Dependiente de Comedor I                                   | Identificación de Quesos                         | Identificación de Aves y Animales de Caza |
|            | Cocina Francesa                                 | Nutrición I  | Desarrollo Humano: Salud Emocional               | Marketing en Alimentos y Bebidas          |
|            | Inglés IV                                       | Charcutería  | Seminario de Calidad I                           |   |
|            | Francés IV                                      | Repostería Intermedia                                      |  |   |
| <b>5-S</b> | Manejo y Control de Adquisiciones               | Cocina Italiana  | Dependiente de Comedor II                        | Investigación de Mercados                 |
|            | Inglés V  | Cocina Sana  | Planeación y Administración de Proyectos         | Repostería Avanzada                       |
|            | Francés V                                       | Desarrollo Humano: Estado y Derechos Humanos               |  | Nutrición II                              |
| <b>6-S</b> | Gestión del Derecho Laboral                     | Cocina Española  | Cultura Internacional                            | Patisserie                                |
|            | Inglés VI                                       | Enología I   | Creación de Empresas Gastronómicas I             | Escultura en Mantequilla                  |
|            | Francés VI                                      | Desarrollo Humano: La Organización                         | Promoción y Publicidad                           |   |
| <b>7-S</b> | Desarrollo del Talento Humano                   | Diseño de Espacios e Instalación de Equipos de Restaurante | Escultura en Hielo                               | Seminario de Calidad II                   |
|            | Garde Manger                                    | Enología II  | Desarrollo Humano: Comportamiento Organizacional | Creación de Empresas Gastronómicas II     |
|            | Cocina Mexicana I                               | Confitería   |  | Administración de Ventas                  |
| <b>8-S</b> | Fundamentos de Creación de Menús                | Cocina Oriental  | Desarrollo Humano: Servicio                      | Creación de Empresas                      |
|            | Investigación de Operaciones                    | Seminario de Tesis I                                       | Enología III                                     | Gastronómicas III                         |
| <b>9-S</b> | Comportamiento Humano dentro de la Organización | Cocina Alemana   | Banquetes  | Seminario de Tesis II                     |
|            |   | Cocina de Humo   | Cocina Árabe                                     | Seminario de Calidad III                  |
|            | Relaciones Públicas                             | Cocina Experimental  | Desarrollo Humano: Liderazgo                     |   |

