

## LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA CHEF

NÚMERO DE RVOE: SEP-SES/21/114/04/010/04/ACT.1/2016

FECHA DEL RVOE: 09/08/2016

MODALIDAD: Presencial

DIRECCIÓN SEGÚN EL RVOE: Teziutlán Norte Número 43 y 29, Col. La Paz, Puebla, Puebla, 72160

DURACIÓN: 9 Semestres

### 1er Semestre

Evolución de la Gastronomía

Identificación de Carnes

Sanidad e Higiene

Ortografía y Redacción

Matemáticas

Desarrollo Humano: El Ser Humano

Identificación de Productos

Bases Culinarias I

Transformación de Alimentos

Muki Mono

Inglés I

Francés I

### 2do Semestre

Ruta Gastronómica de México

Gestión Empresarial en Alimentos y Bebidas

Contabilidad

Panadería

Computación I

Desarrollo Humano: Sociedad

Bases Culinarias II

Metodología de la Investigación

Inglés II

Francés II

### 3er Semestre

Conservación de Alimentos

Costos de Alimentos y Bebidas

Computación II

Desayunos y Cafetería

Gestión del Talento Humano

Desarrollo Humano: La familia  
Identificación de Pescados y Mariscos  
Bases de Repostería  
Coctelería  
Economía  
Inglés III  
Francés III

#### **4to Semestre**

Dependiente de Comedor I  
Identificación de Aves y Animales de Caza  
Nutrición I  
Charcutería  
Identificación de Quesos  
Repostería Intermedia  
Estadística  
Desarrollo Humano: Salud Emocional  
Cocina Francesa  
Marketing en Alimentos y Bebidas  
Inglés IV  
Francés IV  
Seminario de Calidad I

#### **5to Semestre**

Cocina Italiana  
Dependiente de Comedor II  
Repostería Avanzada  
Planeación y Administración de Proyectos  
Investigación de Mercados  
Nutrición II  
Cocina Sana  
Manejo y Control de Adquisiciones  
Desarrollo Humano: Estado y Derechos  
Humanos  
Inglés V  
Francés V

#### **6to Semestre**

Cultura Internacional



Pâtisserie  
Cocina Española  
Gestión del Derecho Laboral  
Escultura en Mantequilla  
Promoción y Publicidad  
Enología I  
Desarrollo Humano: La Organización  
Creación de Empresas Gastronómicas I  
Inglés VI  
Francés VI

#### **7mo Semestre**

Desarrollo del Talento Humano  
Confitería  
Creación de Empresas Gastronómicas II  
Garde Manger  
Desarrollo Humano: Comportamiento  
Organizacional  
Diseño de Espacios e Instalación de Equipos de Restaurante  
Cocina Mexicana I  
Enología II  
Administración de Ventas  
Escultura en Hielo  
Seminario de Calidad II

#### **8vo Semestre**

Fundamentos de Creación de Menús  
Desarrollo Humano: Servicio  
Investigación de Operaciones  
Cocina Oriental  
Cocina Mexicana II  
Enología III  
Creación de Empresas Gastronómicas III  
Seminario de Tesis I

#### **9no Semestre**

Comportamiento Humano dentro de la Organización  
Relaciones Públicas  
Cocina Alemana





**Campus Puebla**  
Teziutlán Norte 43, Colonia  
La Paz Puebla, Pue;  
C. P. 72160

+54 22 29 76 73 60 / 61

Cocina de Humo  
Desarrollo Humano: Liderazgo  
Cocina Experimental  
Banquetes  
Cocina Árabe  
Seminario de Tesis II  
Seminario de Calidad III

