



Producción Gastronómica

Licenciatura

La Licenciatura en Producción Gastronómica está enfocada en la formación de Chefs profesionales que buscan maximizar su creatividad para innovar en la cocina, además de conocer a fondo el proceso operativo del negocio y administrarlo de manera exitosa mediante elevados estándares de excelencia.

Esta Licenciatura te permitirá concluir tus estudios en tan solo 3 años, mediante un completo plan de estudios de 74 materias e integrarte rápidamente al mundo laboral, ya que contamos con prácticas profesionales en empresas de gran prestigio y bolsa de trabajo nacional e internacional. Contamos con Residencias Estudiantiles.

www.icum.edu.mx
admisiones@icum.edu.mx

Tel. (222) 2661690

Teziutlán Norte 43,
Col. La Paz Puebla, Pue





Plan de estudios

1-C	Gastronomía en la Historia	Identificación de Productos del Mundo	Inglés I	Identificación de Productos Cárnicos
	Manejo Higiénico de los Alimentos	Tecnologías de la Información	Desarrollo Humano: El Individuo	
	Técnicas Culinarias I		Francés I	
2-C	Regiones Gastronómicas en México	Panadería Internacional	Inglés II	Francés II
	Técnicas Culinarias II	Comunicación y Manejo de Conflictos	Cultura General	Identificación de destilados y licores del mundo
			Desarrollo Humano II: El Núcleo Familiar	
3-C	Técnicas Culinarias III	Matemáticas en Alimentos y Bebidas	Desarrollo Humano III: Comunidad y Sociedad	Cocina del Mar
	Mixología	Inglés III	Francés III	
	Gestión de Empresas	Calidad I		
4-C	Cocina Francesa	Contabilidad Financiera	Desarrollo Humano IV: Inteligencia Emocional	Estadística
	Servicio y Atención en Sala	Gestión del Talento Humano	Francés IV	Inglés IV
	Nutrición			
5-C	Repostería Clásica Francesa	Gestión de Adquisiciones	Inglés V	Cocina de México
	Costos de Producción Gastronómica	Cocina Italiana	Desarrollo Humano V: La Empresa	Francés V
6-C	Presupuestos en Alimentos y Bebidas	Metodología de la Investigación	Inglés VI	Desarrollo Humano VI: Estado y Derechos Humanos
	Vino y Cata	Postres Emplatados y Entremets	Bombonería y Chocolatería	Francés VI
			Conservas y Envasados	
7-C	Cocina Mexicana Contemporánea	Ética Profesional	Técnicas de Mukimono	Mercadotecnia en la Gastronomía
	Elaboración de Menús	Liderazgo y Supervisión	Calidad II	
8-C	Operación de Restaurantes I	Cocina Oriental	Formación de Equipos de Trabajo	Software de Restaurante
	Derecho Laboral	Seminario de Tesis I	Desarrollo de Espacios Culinarios	
9-C	Cocina Española	Seminario de Tesis II	Calidad III	
	Cocina Colectiva	Proyecto Creativo Culinario		

