UNIVERSIDAD CAPITAL DE ESTUDIOS SUPERIORES

GASTRONOMÍA.

OFERTA ACADÉMICA

PLAN DE ESTUDIOS

1°CUATRIMESTRE

- Tecnología y Artes Culinarias
- Panadería y Repostería Básica
- Higiene y Seguridad
- Principios Contables y Administrativos
- Tecnología del Servicio I
- Relaciones Humanas
- Inglés I

2°CUATRIMESTRE

- Panadería y Repostería Avanzada
- Nutrición
- Química de los Alimentos
- Cocina Fría
- Administración de Restaurantes
- Tecnología del Servicio II
- Inglés II

3°CUATRIMESTRE

- Cocina Mexicana I
- Carnes y Embutidos
- Patrimonio Gastronómico Mexicano
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Creatividad
- Instalación y Mantenimiento de Equipo
- Inglés II

4°CUATRIMESTRE

- Cocina Mexicana II
- Cocina Francesa
- Patrimonio Gastronómico Mundial
- Decoración de Platillos
- Planeación de la Producción
- Escultura de Mantequilla
- Inglés IV

5°CUATRIMESTRE

- Cocina Italiana y Española
- Fabricación de Quesos
- Enología
- Estilisismo de Platillos en Fotografía Publicitaria
- Publicidad y Ventas
- Inglés V
- Francés I

6°CUATRIMESTRE

- Cocina China
- Cocina Vegetariana
- Turismo Mexicano
- Compras y Abastecimientos
- Liderazgo y Cultura de Calidad
- Inglés VI
- Francés II

7°CUATRIMESTRE

- Cocina Japonesa y Coreana
- Mezcla de Bebidas y Cócteles
- Mercadotecnia de Restaurantes
- Planeación y Diseño de Menús
- Instrumentos de Proyectos
- Inglés VII
- Francés III

8°CUATRIMESTRE

- Cocina Hindú y Tailandesa
- Cocina del Mar
- Eventos Gastronómicos
- Entorno Fiscal en la Industria Restaurantera
- Seminario de Titulación I
- Inglés VIII
- Francés IV

9°CUATRIMESTRE

- Cocina Fusión
- Alimentación Industrial
- Ética Profesional
- Seminario de Titulación II
- Herramientas Informáticas
- Inglés IX
- Francés V

RVOE. SEP. **20091181 06NOV09**

Universidad Capital

INFORMES: **351 350 5693** (351) **520 81 95** **351 124 40 28**

Plantel Ciencias de la Salud
Av. Ferrocarril Ote. #28

#SOYCAPITAL
uces.edu.mx