

# Plan de Estudios

## Licenciatura en Gastronomía *Modalidad Presencial*

### 1er. semestre

- Habilidades de la Comunicación
- Matemáticas Fundamentales para Negocios
- Informática I
- Construcción del Conocimiento
- Introducción al Mundo de la Hospitalidad
- Servicio de Comedor I
- Procesos y Preparación de Alimentos I
- Inglés I

### 4to. semestre

- Análisis Estadístico
- Educación Ambiental y Beneficio Social
- Metodología de la Investigación
- Costos de Alimentos y Bebidas
- Gestión Organizacional
- Enología I
- Procesos y Preparación de Alimentos IV
- Inglés IV
- Francés II

### 7mo. semestre

- Laboratorio de Cocina. Desayunos
- Laboratorio de Cocina. Comidas
- Laboratorio de Cocina. Cenas
- Francés V

### 2do. semestre

- Salud Ocupacional
- Informática II
- Contabilidad
- Relaciones Humanas en la Industria Hotelera y Restaurantera
- Calidad en el Servicio
- Servicio de Comedor II
- Procesos y Preparación de alimentos II
- Inglés II

### 5to. semestre

- Técnicas de Cocina Mexicana
- Técnica de Escultura en Hielo
- Técnica de Mukimono
- Panadería
- Enología II
- Destilados y Licores
- Carnicería y Charcutería
- Capital Humano de Hoteles y Restaurantes
- Inglés V
- Francés III

### 8vo. semestre

- Seminario de Proyecto de Titulación I
- Técnicas de Cocina Española
- Técnicas de Cocina Francesa
- Repostería
- Mantenimiento y Seguridad de equipos e Instalaciones
- Certificaciones de Calidad para Restaurantes
- Gerencia de Alimentos y Bebidas.
- Habilidades Directivas
- Derecho Empresarial para Hoteles y Restaurantes

### 3er. semestre

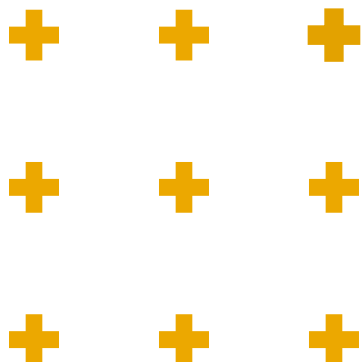
- Nutrición
- Contabilidad Financiera
- Ética en las Organizaciones
- Microbiología e Higiene de los Alimentos
- Servicio de Comedor III
- Procesos y Preparación de Alimentos III
- Inglés III
- Francés I

### 6to. semestre

- Técnicas de Cocina Italiana
- Técnicas de Cocina Oriental
- Pastelería
- Cocina Mexicana Contemporánea
- Desarrollo de Banquetes, Grupos y Convenciones
- Servicio de Bar y Coctelería
- Software de Puntos de Venta
- Fundamentos de Marketing para Negocios
- Francés IV

### 9no. semestre

- Seminario de Proyecto de Titulación II
- Técnicas de Cocina Vegetariana.
- Confeitería
- Técnicas de Cocina de Medio Oriente.
- Gestión de Capital Humano
- Plan de Marketing para Hoteles y Restaurantes
- Constitución Legal para Hoteles y Restaurantes
- Plan Financiero para Hoteles y Restaurantes



RVOE: SEP-SES/21/14/01/005/04/ ACT.1/2010

## INFORMES

25 sur #702, Colonia La Paz, Puebla, Pue.  
Tel. (222) 408.11.00  
admisiones@isu.edu.mx  
isu.edu.mx