

Plan de Estudios

Licenciatura en Gastronomía *Modalidad Presencial*

1er. semestre

- Habilidades de la comunicación
- Matemáticas para negocios
- Informática
- Construcción del conocimiento
- Contabilidad
- Servicio de comedor I
- Procesos y preparación de alimentos I
- Industria turística
- Inglés I
- Francés I

4to. semestre

- Análisis estadístico
- Educación ambiental y beneficio social
- Proceso de compras y manejo de almacenes e inventarios
- Panadería
- Enología I
- Procesos y preparación de alimentos IV
- Mantenimiento y seguridad de equipos e instalaciones
- Desarrollo de banquetes, grupos y convenciones
- Inglés IV
- Francés IV

7mo. semestre

- Seminario de proyecto de titulación II
- Técnicas de cocina española
- Técnicas de cocina francesa
- Técnicas de cocina vegetariana
- Técnicas de cocina de medio oriente
- Confitería
- Software de puntos de venta

2do. semestre

- Salud ocupacional
- Metodología de la investigación
- Contabilidad financiera
- Relaciones humanas en la industria hotelera y restaurantera
- Calidad en el servicio
- Servicio de comedor II
- Procesos y preparación de alimentos II
- Ética en las organizaciones
- Inglés II
- Francés II

5to. semestre

- Técnicas de cocina mexicana
- Técnica de escultura en hielo
- Técnicas de mukimono
- Pastelería
- Marketing para negocios
- Enología II
- Destilados y licores
- Carnicería y charcutería
- Servicio de bar y coctelería
- Inglés V
- Francés V

- Derecho empresarial para hoteles y restaurantes
- Plan de marketing para hoteles y restaurantes
- Certificaciones de calidad para hoteles y restaurantes

3er. semestre

- Nutrición
- Costos de alimentos y bebidas
- Emprendimiento
- Microbiología e higiene de los alimentos
- Servicio de comedor III
- Administración
- Procesos y preparación de alimentos III
- Administración financiera
- Inglés III
- Francés III

6to. semestre

- Técnicas de cocina italiana
- Técnicas de cocina oriental
- Cocina mexicana contemporánea
- Chocolatería
- Gerencia de alimentos y bebidas
- Habilidades directivas
- Plan financiero para hoteles y restaurantes
- Gestión de capital humano
- Constitución legal para hoteles y restaurantes
- Seminario de proyecto de titulación I

8vo. semestre

- Laboratorio de desayunos
- Laboratorio de comidas
- Laboratorio de cenas



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