

Plan de estudios

Licenciatura en Gastronomía

310 créditos

Instituto Culinario **Danieli** 

PRIMER CUATRIMESTRE

Inglés I
80 horas | 5 créditos

Francés I
80 horas | 5 créditos

Matemáticas
80 horas | 5 créditos

Taller de materia prima y habilidades
96 horas | 6 créditos

Taller identificación material
96 horas | 6 créditos

Seguridad e higiene en la cocina
48 horas | 3 créditos

Introducción a la gastronomía
48 horas | 3 créditos

Introducción a la nutrición
80 horas | 5 créditos

Química de alimentos I
48 horas | 3 créditos

Primer ciclo / 41 créditos

SEGUNDO CUATRIMESTRE

Inglés II
80 horas | 5 créditos

Francés II
80 horas | 5 créditos

Contabilidad
48 horas | 3 créditos

Bases culinarias
96 horas | 6 créditos

Identificación y fabricación de carnes
96 horas | 6 créditos

Identificación y fabricación de pescados y mariscos
96 horas | 6 créditos

Bases de administración
48 horas | 3 créditos

Derecho laboral
48 horas | 3 créditos

Segundo ciclo / 37 créditos

TERCER CUATRIMESTRE

Inglés III
80 horas | 5 créditos

Francés III
80 horas | 5 créditos

Contabilidad de costos y compras
48 horas | 3 créditos

Cocina mexicana tradicional
96 horas | 6 créditos

Enología
96 horas | 6 créditos

Bases de panadería y repostería
96 horas | 6 créditos

Nutrición avanzada
80 horas | 5 créditos

Tercer ciclo / 36 créditos

CUARTO CUATRIMESTRE

Inglés IV
80 horas | 5 créditos

Francés IV
80 horas | 5 créditos

Cocinas del mundo
96 horas | 6 créditos

Garde Manger I
96 horas | 6 créditos

Repostería
96 horas | 6 créditos

Panadería
96 horas | 6 créditos

Química de alimentos II
48 horas | 3 créditos

Cuarto ciclo / 37 créditos

QUINTO CUATRIMESTRE

Inglés V
80 horas | 5 créditos

Francés V
80 horas | 5 créditos

Cocina mexicana regional
96 horas | 6 créditos

Garde Manger II
96 horas | 6 créditos

Microbiología de alimentos
48 horas | 3 créditos

Cocina de banquetes
96 horas | 6 créditos

Cocina francesa tradicional
96 horas | 6 créditos

Quinto ciclo / 37 créditos

SEXTO CUATRIMESTRE

Cocina avanzada de restaurantes
96 horas | 6 créditos

Planeación de menú
48 horas | 3 créditos

Maridaje
96 horas | 6 créditos

Servicios al comensal
96 horas | 6 créditos

Manejo de restaurantes
48 horas | 3 créditos

Sexto ciclo / 24 créditos

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

Elaboración de negocios alimentarios
48 horas | 3 créditos

Liderazgo
48 horas | 3 créditos

Diseño de cocinas
48 horas | 3 créditos

Metodología de la investigación
48 horas | 3 créditos

Mercadotecnia
48 horas | 3 créditos

Chocolatería y confitería básica
96 horas | 6 créditos

Cocina mexicana contemporánea
96 horas | 6 créditos

Optativa I
96 horas | 6 créditos

Séptimo ciclo / 33 créditos

OCTAVO CUATRIMESTRE

Alta dirección y ética profesional
48 horas | 3 créditos

Cocina experimental
96 horas | 6 créditos

Calidad y mejora continua
48 horas | 3 créditos

Optativa II
96 horas | 6 créditos

Optativa III
96 horas | 6 créditos

Octavo ciclo / 24 créditos

NOVENO CUATRIMESTRE

Prácticas profesionales
660 horas | 41 créditos

Noveno ciclo / 41 créditos

MATERIAS OPTATIVAS

Repostería moderna, Chocolatería, Confitería, Panadería artesanal europea, Charcutería, Cocina saludable, Cocina vegetariana, Cocina tailandesa, Barismo, Fabricación de lácteos, Cocina oriental, Fabricación de vinos, cervezas y licores.