Licenciatura en GASTRONOMÍA

UNO UNIVERSIDAD DE ORIENTE Valladolid, Yucatán

PLAN DE ESTUDIOS

1 Cuatrimestre	2 Cuatrimestre	3 Cuatrimestre	4 Cuatrimestre	5 Cuatrimestre	6 Cuatrimestre	7 Cuatrimestre	8 Cuatrimestre	9 Cuatrimestre	10 Cuatrimestre
Bases Culinarias 4 HORAS	Métodos y Técnicas de Cocción 4 HORAS	Identificación de Carnes, Pescados y Mariscos 4 HORAS	Cocina Vegetariana 4 HORAS	Gastronomía Italiana 4 HORAS	Cocina Peninsular 4 HORAS	Cocina Oriental 4 HORAS	Cocina Mexicana I 4 HORAS	Cocina Mexicana II 4 HORAS	Seminario de Formación para el Trabajo
Historia de la Gastronomía 4 HORAS	Seguridad e Higiene en el Manejo de los Alimentos 4 HORAS	Métodos de Conservación 4 HORAS	Gastronomía Española 4 HORAS	Panadería Básica 4 HORAS	Repostería Básica 4 HORAS	Patrimonio Culinario de México 4 HORAS	Cocina Fría y Garde Manger 4 HORAS	Nuevas Tendencias Culinarias 4 HORAS	
Matemáticas y su Aplicación Culinaria 4 HORAS	Contabilidad de Alimentos y Bebidas 4 HORAS	Servicio de A y B Profesional 4 HORAS	Nutrición 4 HORAS	Gastronomía y Sustentabilidad 4 HORAS	Gastronomía Francesa 4 HORAS	Enología 4 HORAS	Planeación y Ejecución de Banquetes 4 HORAS	Habilidades en la Gestión Directiva 4 HORAS	
Tecnologías de la Información y la Comunicación 4 HORAS	Proceso Administrativo en los Negocios de A y B 4 HORAS	Control de Calidad en el Servicio 4 HORAS	Estandarización y Costeo de Alimentos y Bebidas 4 HORAS	Gestión del Capital Humano 4 HORAS	Desarrollo de Proyectos Gastronómicos 4 HORAS	Diseño e Implementación de Menús 4 HORAS	Coctelería y Mixología 4 HORAS	Instalación y Mantenimiento de Cocinas 4 HORAS	
Habilidades de Escritura en Entornos Profesionales 4 HORAS	Taller de Investigación Documental 4 HORAS	Cultura Propia e Identidad 4 HORAS	Seminario de Lengua Maya 4 HORAS	Emprendimiento 4 HORAS	Libre IV 4 HORAS	Metodología de la Investigación 4 HORAS	Mercadotecnia para Negocios Gastronómicos 4 HORAS	Responsabilidad Social Universitaria 4 HORAS	
Libre I 4 HORAS	Análisis del Mundo Contemporáneo 4 HORAS	Libre III 4 HORAS	Prácticas en Servicio al Comensal 4 HORAS	Optativa II	Prácticas en Cocina Internacional 4 HORAS	Ética Profesional 3 HORAS	Investigación Aplicada a la Profesión 4 HORAS	Prácticas en Vinos y Preparación de Bebidas 4 HORAS	
	Libre II 4 HORAS	Prácticas en Preparación de Alimentos 4 HORAS	Optativa I		Optativa III	Optativa IV	Optativa V	Optativa VI	
						Servicio Social			

EJES DE CONOCIMIENTO

- REGIONALIZACIÓN GASTRONÓMICA
- GASTRONOMÍA COMO OBJETO DE ESTUDIO
- GESTIÓN Y OPERACIÓN GASTRONÓMICA
- INSTITUCIONALES
- FOMACIÓN INTEGRAL
- VINCULACIÓN LABORAL

* Estudios con reconocimiento de validez oficial por decreto presidencial.