



PRIMER CUATRIMESTRE

- Historia de la Gastronomía
- Contabilidad Intermedia
- Calidad del Servicio
- Microbiología de los Alimentos
- Informática
- Inglés I

SEGUNDO CUATRIMESTRE

- Manejo de Alimentos
- Nutrición I
- Cocina Profesional I
- Identificación de los Productos
- Inglés II

TERCER CUATRIMESTRE

- Conservación de los Alimentos
- Nutrición II
- Cocina Profesional II
- Fundamentos de la Administración
- Técnicas de Cocción de Carnes
- Inglés III

CUARTO CUATRIMESTRE

- Análisis Sensorial
- Control de Costos de Alimentos y Bebidas
- Cocina Nutricional
- Administración de Empresas Gastronómicas
- Técnicas de Cocción de Pescados y Mariscos
- Inglés IV

QUINTO CUATRIMESTRE

- Panadería
- Vitivinicultura y Enología
- Cocina Prehispánica
- Arte Mukimono
- Cocina Mexicana I
- Inglés V

SEXTO CUATRIMESTRE

- Repostería I
- Coctelería Internacional
- Derecho Laboral
- Cocina Francesa I
- Cocina Mexicana II
- Inglés VI

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

- Repostería II
- Escultura en Hielo
- Administración de Recursos Humanos
- Cocina Francesa II
- Cocina Mexicana III
- Inglés VII

OCTAVO CUATRIMESTRE

- Planeación de Menús
- Servicio de Restaurantes
- Mercadotecnia Turística
- Cocina Italiana
- Cocina Española
- Inglés VIII

NOVENO CUATRIMESTRE

- Organización de Banquetes
- Cocina Asiática
- Cocina Fría
- Cocina de América
- Instalación y Mantenimiento de Cocinas
- Inglés IX