

1° SEMESTRE	2° SEMESTRE	3° SEMESTRE	4° SEMESTRE
Manejo de alimentos I C: 7	Manejo de alimentos II C: 7	Técnicas de la Cocina en México C: 7	Cocina Internacional C: 7
Panadería C: 7	Repostería C: 7	Lactología C: 7	Dulcería Mexicana C: 7
Introducción a la Vitivinicultura C: 6	Servicio de Mesa y Vinos C: 7	Análisis Sensorial del Vino C: 7	Maridaje C: 7
Manejo higiénico de los alimentos C: 6	Ética, Humanidades y Habilidades Gerenciales C: 6	Control de Costos de Alimentos y Bebidas C: 6	Mercadotecnia de la Industria Gastronómica y Vinícola C: 6
Inglés I C: 6	Inglés II C: 6	Inglés III C: 6	Inglés IV C: 6
Taller Cultural y Deportivo A C: 3	Seminario de Finanzas y Emprendimiento C: 6	Taller Cultural y Deportivo B C: 3	Servicio Social C: 10
Seminario de Lectura y Redacción C: 6	Prácticas en Atención a Comensales C: 5	Prácticas en el Sector Vinícola C: 5	Seminario de Titulación C: 6
Prácticas en Cocina C: 5			

Objetivos.

Formar profesionales con conocimientos útiles en el manejo de técnicas culinarias, de la cultura del vino y áreas afines que puedan desarrollarse en el sector de servicios. Formar profesionistas con habilidades técnicas en el manejo de alimentos, gerenciales, de costos y mercadotecnia para la industria gastronómica y vinícola. Fomentar la empleabilidad de los estudiantes en los sectores gastronómico y vinícola. Proporcionar herramientas útiles y necesarias para el desarrollo de los estudiantes en su quehacer profesional. Propiciar la internacionalización del programa generando vínculos y convenios de colaboración que permitan, la movilidad académica, la doble titulación y garanticen la calidad educativa avalada por instituciones de países ajenos al nuestro.

Créditos: 180