



iadeu

Instituto Angelopolitano
de Estudios Universitarios

Licenciatura en

Gastronomía

Clave 8268



iadeu.edu.mx

Objetivo del programa

Desarrollar profesionales de la Licenciatura en Gastronomía con conocimientos, habilidades, actitudes y valores para interactuar en la industria gastronómica a través de la investigación, apreciación de la cultura, conocimiento de procesos administrativos y de control, emprendimiento y actitudes éticas de cuidado a la salud y gusto por servir.



Clave:
8268



Modalidad:
Presencial



Duración:
5 años



Periodicidad:
Semestral



Asignaturas:
70

1er semestre

2do semestre

3er semestre

4to semestre

5to semestre

6to semestre

7mo semestre

8vo semestre

Desarrollo de Habilidades del Pensamiento Complejo

Lengua Extranjera II

Lengua Extranjera III

Lengua Extranjera IV

Comportamiento del Consumidor

Impuestos

Desarrollo de Habilidades de Consultoría I

Administración de Banquetes y Servicio de Catering

Formación Humana y Social

Planeación Estratégica

Administración del Capital Humano

Control de Costos en Alimentos y Bebidas

Compras y Almacén

Evaluación Sensorial

Calidad e Innovación en los Servicios de Alimentos

Diseño, Instalación y Mantenimiento de Equipo de A y B

Lengua Extranjera I

Matemáticas Financieras

Mercadotecnia Aplicada a Empresas Gastronómicas

Nutrición I

Nutrición II

Cocina Francesa

Tecnología en Productos Cárnicos

Tecnología en Productos de Lácteos

Administración

Patrimonio Gastronómico de México

Contabilidad General

Cocina Mexicana Tradicional y Contemporánea

Coctelería

Cocina Italiana

Enología y Maridaje

Estética de la Gastronomía

Historia y Geografía de la Gastronomía

Composición y Propiedades de los Alimentos

Conservación y Mantenimiento de los Alimentos

Cocina Fría

Confitería y Chocolatería

Cocina Vegetariana

Cocina Oriental

Cocina Española

Manejo Higiénico de los Alimentos y Toxicología

Bases y Técnicas Culinarias II

Desayunos y Cafetería

Repostería Avanzada

Pescados y Mariscos

Seminaria de Investigación I

Planeación y Evaluación de Menús

Seminario de Investigación II

Bases y Técnicas Culinarias I

Bases de Repostería

Repostería Intermedia

Servicio de Comedor

Derecho Mercantil

Derecho Laboral

Estadística Aplicada a la Gastronomía

Servicio Social

Panadería

Taller de Lectura y Redacción

Informática Aplicada al Servicio de A y B

Investigación de Mercados Gastronómicos

Inglés I

Inglés II

Administración y Operaciones de Restaurantes y Bares

Desarrollo de Habilidades de Consultoría II

9no semestre

10mo semestre

Panadería Artesanal

Cocina Mediterránea

Gastronomía Poblana

Técnicas de Decoración y Tallado

Escultura en Hielo y Mantequilla

Práctica Profesional





Clínicas



Laboratorios



Simuladores



Isla del bienestar



Deporte y cultura



Acceso a internet



Cafetería

Compromiso de IADEU

Formar mentes críticas, innovadoras y resilientes a lo largo de la trayectoria universitaria, para cultivar los profesionales del futuro con una visión humanista.



📍 32 poniente #2526, Col. Nueva Aurora, C.P. 72070, Puebla, Pue.

☎ 222. 211. 2758 / 55

🌐 iadeu.edu.mx

🏠 C.C.T. 21MSU0011H

Conoce más

