

**INSTITUTO UNIVERSITARIO CENTRO OESTE DE PUEBLA**  
PLAN DE ESTUDIOS GASTRONOMIA

**1° Semestre**

Asignatura
Formación Humana y Social
Desarrollo de Habilidades del Pensamiento Complejo
Lengua Extranjera I
Administración
Historia y Geografía de la Gastronomía
Manejo Higiénico de los Alimentos y Toxicología
Bases y Técnicas Culinarias I
Panadería

**3° Semestre**

Asignatura
Lengua Extranjera III
Desayunos y Cafetería
Repostería Intermedia
Conservación y Mantenimiento de los Alimentos
Informática Aplicada al Servicio de A y B
Contabilidad General
Mercadotecnia Aplicada a Empresas Gastronómicas
Administración del Capital Humano

**5° Semestre**

Asignatura
Comportamiento del Consumidor
Compras y Almacén
Nutrición II
Coctelería
Pescados y Mariscos
Confitería y Chocolatería
Derecho Mercantil
Inglés I

**7° Semestre**

Asignatura
Administración y Operación de Restaurantes y Bares
Desarrollo de Habilidades de Consultoría I
Calidad e Innovación en los Servicios de Alimentos
Tecnología en Productos Cárnicos
Enología y Maridaje
Cocina Oriental
Planeación y Evaluación de Menús
Estadística Aplicada a la Gastronomía

**9° Semestre**

Asignatura
Práctica Profesional
*Las Prácticas Profesionales y Servicio Social, pueden realizarse en verano una vez teniendo el 70% de los créditos cubiertos.

**2° Semestre**

Asignatura
Lengua Extranjera II
Bases y Técnicas Culinarias II
Bases de Repostería
Composición y Propiedades de los Alimentos
Matemáticas Financieras
Planeación Estratégica
Patrimonio Gastronómico de México
Taller de Lectura y Redacción

**4° Semestre**

Asignatura
Lengua Extranjera IV
Control de Costos en Alimentos y Bebidas
Nutrición I
Cocina Fría
Cocina Mexicana Tradicional y Contemporánea
Repostería Avanzada
Servicio de Comedor
Investigación de Mercados Gastronómicos

**6° Semestre**

Asignatura
Impuestos
Evaluación Sensorial
Cocina Francesa
Cocina Italiana
Cocina Vegetariana
Seminario de Investigación I
Derecho Laboral
Inglés II

**8° Semestre**

Asignatura
Desarrollo de Habilidades de Consultoría II
Administración de Banquetes y Servicios de Catering
Diseño, Instalación y Mantenimiento de Equipo de A y B
Tecnología en Productos de Lácteos
Cocina Española
Estética de la Gastronomía
Seminario de Investigación II
Servicio Social

**10° Semestre**

Asignatura
Cocina Mediterránea
Cocina Árabe
Escultura en Hielo y Mantequilla
Gastronomía Poblana
Técnicas de Decoración y Tallado