



ITES

René Descartes
Plantel Campeche



PLAN DE ESTUDIOS Licenciatura en Artes Culinarias y Negocios Gastronómicos

1^{er} CUATRIMESTRE

Bases Culinarias.
Origen de las Cocinas.
Taller de Preparación de Alimentos.
Comercialización de Servicios
Gastronómicos.
Inglés I.

2^{do} CUATRIMESTRE

Evaluación Sensorial de los
Alimentos.
Matemáticas Financieras en
Gastronomía.
Taller de Servicio y Protocolo I.
Cocinas Andinas y Chilenas.
Inglés II.

3^{er} CUATRIMESTRE

Higiene y Seguridad de los
Alimentos.
Contabilidad de Costos en
Gastronomía.
Confitería y Repostería.
Cocinas Americanas y Europeas.
Inglés III.

4^{to} CUATRIMESTRE

Producción y Preservación de
Alimentos.
Administración de Negocios.
Taller de Artes Culinarias.
Sistema de Cómputo para los
Negocios Gastronómicos.
Inglés IV.

5^{to} CUATRIMESTRE

Introducción a las Finanzas.
Selección y Calidad de los
Alimentos.
Panadería y Repostería.
Calidad en los Servicio.
Francés I.

6^{to} CUATRIMESTRE

Legislación Sanitaria.
Equilibrio Nutricional de los
Alimentos.
Gastronomía Indígena y
Regional.
Recursos Humanos.
Francés II.

7^{mo} CUATRIMESTRE

Enología, Bebidas y Marinajes.
Proyectos De Inversión y
Administración de Riegos.
Estrategia Asociada a la Micro,
Pequeña y Mediana Empresa.
Teoría Pedagógica.
Francés III.

8^{vo} CUATRIMESTRE

Balance Nutricional de los
Alimentos.
Metodología de la Investigación.
Aplicado a la Gastronomía.
Cocina Experimental.
Alta Dirección.
Francés IV.

9^{no} CUATRIMESTRE

Modelos de Negocios.
Seminario de Titulación.
Sistema de Calidad.
Marketing en Gastronomía.
Comedores Industriales.