



CENTRO DE ESTUDIOS SUPERIORES ESCUELA MEXICANA DE TURISMO LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RVOE 20080001 14-ENERO-2008

PRIMER CUATRIMESTRE

ANTECEDENTES GASTRONÓMICOS
INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS CULINARIAS
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS
FUNDAMENTOS DE ADMINISTRACIÓN
INTRODUCCIÓN AL ESTUDIO DEL TURISMO
FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD
MATEMÁTICAS FINANCIERAS

TERCERO CUATRIMESTRE

GASTRONOMÍA MEXICANA DEL CENTRO
PESCADOS Y MARISCOS
CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
COMUNICACIÓN ORGANIZACIONAL Y HUMANA
MANTENIMIENTO
NUTRICIÓN
DISEÑO DE MENÚ PARA EMPRESAS CON SERVICIO DE A Y B
INGLÉS PROPEDEÚTICO *

QUINTO CUATRIMESTRE

GASTRONOMÍA MEXICANA DEL NORTE
VITIVINICULTURA
FUNDAMENTOS DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
PANADERÍA
ADMINISTRACIÓN DE CAPITAL HUMANO
LEGISLACIÓN FISCAL
MERCADOTECNIA APLICADA A LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
INGLÉS INTERMEDIO

SÉPTIMO CUATRIMESTRE

GASTRONOMÍA ESPAÑOLA
CHOCOLATERÍA
DERECHO MERCANTIL
ADMINISTRACIÓN Y TOMA DE DECISIONES
DISEÑO DE COCINAS Y COMEDORES FUNCIONALES
PEQUEÑAS Y MEDIANAS EMPRESAS EN LA INDUSTRIA RESTAURANTERA
SERVICIO DE ETIQUETA DE RESTAURANTE
INGLÉS TÉCNICO II
FRANCÉS INTERMEDIO I *

NOVENO CUATRIMESTRE

ALTA GASTRONOMÍA DE FUSIÓN
FIGURAS ARTÍSTICAS
BOCADILLOS DULCES Y SALADOS
OPERACIÓN DE BANQUETES Y RECEPCIONES
PREVENCIÓN Y SEGURIDAD
SEMINARIO DE DESARROLLO PROFESIONAL
COMERCIALIZACIÓN ESTRATÉGICA DE RESTAURANTES Y BARES
ÉTICA DE NEGOCIOS Y PROFESIONAL
SEMINARIO DE TITULACIÓN *

SEGUNDO CUATRIMESTRE

PRODUCTOS LÁCTEOS Y CHARCUTERÍA
INTRODUCCIÓN A LA OPERACIÓN DE RESTAURANTES
AVES Y CARNES
QUÍMICA DE LOS ALIMENTOS
TEORÍA Y PRÁCTICAS DE CONTABILIDAD GENERAL
FUNDAMENTOS DE ECONOMÍA
SOCIOLOGÍA Y LA INDUSTRIA RESTAURANTERA

CUARTO CUATRIMESTRE

GASTRONOMÍA MEXICANA DEL SUR
GASTRONOMÍA FRANCESA
COMPRAS Y ABASTECIMIENTO
DESARROLLO ORGANIZACIONAL
DERECHO LABORAL
ELABORACIÓN Y ADMINISTRACIÓN DE PRESUPUESTOS
INGLÉS BÁSICO

SEXTO CUATRIMESTRE

REGIONES DEL VINO
GASTRONOMÍA ITALIANA
PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
SISTEMAS DE ATENCIÓN A CLIENTES Y SERVICIO DE CALIDAD
ADMINISTRACIÓN FINANCIERA
CONTROL DE COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
INFORMÁTICA APLICADA A LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
INGLÉS TÉCNICO I
FRANCÉS BÁSICO *

OCTAVO CUATRIMESTRE

GASTRONOMÍA ORIENTAL Y MEDIO ORIENTE
PASTELERÍA FRANCESA Y VIENESA
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN
DESARROLLO DE EMPRENDEDORES
COCTELERÍA
PLANEACIÓN ESTRATÉGICA DEL SERVICIO
PROYECTOS RESTAURANTEROS
PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN
INGLÉS (KEY ENGLISH TEST) *
FRANCÉS INTERMEDIO II *

* MATERIAS EXTRACURRICULARES