



**TÉCNICO SUPERIOR  
UNIVERSITARIO EN**  
**Gastronomía\***  
**2 AÑOS Y 4 MESES**

**LICENCIATURA EN**  
**Gastronomía**  
**1 AÑO Y 8 MESES**

**CUATRIMESTRE CERO**

- Inmersión a la Lengua Inglesa.

**PRIMER CUATRIMESTRE**

- Matemáticas Aplicadas a la Gastronomía.
- Informática.
- Seguridad e Higiene en Alimentos.
- Introducción a la Gastronomía.
- Bases Culinarias.
- Inglés I.
- Expresión Oral y Escrita I.
- Formación Sociocultural I.

**SEGUNDO CUATRIMESTRE**

- Estadística Aplicada a la Gastronomía.
- Fundamentos de Nutrición.
- Servicios de Alimentos y Bebidas.
- Métodos y Técnicas Culinarias.
- Panadería.
- Inglés II.
- Formación Sociocultural II.

**TERCER CUATRIMESTRE**

- Costos y Presupuestos.
- Operación de Bar.
- Estandarización de Platillos.
- Gestión de Compras y Almacén.
- Pastelería.
- Inglés III.
- Formación Sociocultural III.

**CUARTO CUATRIMESTRE**

- Mercadotecnia de Servicios Gastronómicos.
- Fundamentos de Vitivinicultura.
- Administración de Alimentos y Bebidas.
- Repostería.
- Integradora I.
- Inglés IV.
- Francés I.
- Formación Sociocultural IV.

**QUINTO CUATRIMESTRE**

- Métodos y Técnicas de Investigación Aplicadas a la Gastronomía.
- Evaluación de Servicios Gastronómicos.
- Conformación de Menús.
- Logística de Eventos.
- Integradora II.
- Inglés V.
- Francés II.
- Expresión Oral y Escrita II.
- **\* Certificado Nivel B1 como requisito de Titulación.**

**SEXTO CUATRIMESTRE**

- Estadía en el Sector Productivo.

**SÉPTIMO CUATRIMESTRE**

- Cocina Mexicana I.
- Patrimonio Culinario de México.
- Administración de Procesos Gastronómicos.
- Bebidas Destiladas Mexicanas.
- Inglés VI.
- Administración del Tiempo.

**OCTAVO CUATRIMESTRE**

- Cocina Mexicana II.
- Cocina Europea.
- Ingeniería de Menú.
- Inglés VII.
- Planeación y Organización del Trabajo.

**NOVENO CUATRIMESTRE**

- Contabilidad.
- Cocina Asiática.
- Conceptos Gastronómicos.
- Mixología.
- Inglés VIII.
- Dirección de Equipo de Alto Rendimiento.

**DÉCIMO CUATRIMESTRE**

- Análisis e Interpretación Financiera.
- Cocina Contemporánea.
- Gestión de la Calidad en Establecimientos de Alimentos y Bebidas.
- Integradora.
- Inglés IX.
- Negociación Empresarial.
- **\* Certificado Nivel B2 como requisito de Titulación.**

**UNDÉCIMO CUATRIMESTRE**

- Estadía en el Sector Productivo.

**\*Programa Educativo en Modelo B.I.S. (Bilingüe, Internacional y Sustentable).**

No es requisito el conocimiento previo o dominio del inglés para inscribirse al Cuatrimestre Cero.

**UT**  
Cancún

**BIS**  
UNIVERSITIES

