

# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

## Plan de estudios cuatrimestral

**CORBUSÉ**  
ESCUELA GASTRONÓMICA



 AliatUniversidades

### ÁREA BÁSICA

- BASES CULINARIAS
- INSTALACION Y MANTENIMIENTO DE EQUIPO
- HIGIENE Y MANEJO DE ALIMENTOS
- COCINA PREHISPÁNICA
- MANEJO HIGIENICO II DISTINTIVO H
- COSTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- TERMINOLOGÍA Y APLICACIÓN BÁSICA DE TÉCNICAS
- COCINA MEXICANA 1
- ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE COCINAS
- COCINA MEXICANA 2
- GASTRONOMÍA CULTURAL I: FRANCIA
- TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
- ENOLOGÍA
- COCINA AL VACIO II
- HOSPITALIDAD Y SERVICIO
- TALLADO ARTÍSTICO
- HABILIDADES DIRECTIVAS
- ALMACEN Y COMPRAS
- ADMINISTRACIÓN DE LOS SERVICIOS ALIMENTICIOS
- NUTRICIÓN
- FUNDAMENTOS DE MERCADOTECNIA
- PLANEACION DE MODELO DE NEGOCIOS
- COCINA FUNCIONAL
- ADMINISTRACIÓN DE LA CALIDAD TOTAL
- EMBUTIDOS Y PREFABRICADOS
- ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LACTEOS
- LEGISLACIÓN TURÍSTICA
- SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
- FOTOGRAFÍA GASTRONOMICA
- QUIMICA DE ALIMENTOS
- ESTUDIO E INTERPRETACION DE ESTADOS FINANCIEROS
- BAR Y COCTELERIA
- GASTRONOMIA INDUSTRIAL

### ÁREA AVANZADA

- ANÁLISIS SENSORIAL
- METODOS DE COCCION POR LIQUIDOS
- PANADERÍA
- PASTERERÍA
- FUNDAMENTOS DE PASTERERIA I
- METODOS DE COCCION POR GRASA Y AIRE CALIENTE
- FUNDAMENTOS DE COCINA
- FUNDAMENTOS DE PANADERIA I
- COCINA AL VACIO I
- COCINA INTERNACIONAL I
- PANADERIA PROFESIONAL I
- REPOSTERÍA
- PANADERÍA PROFESIONAL PIEZAS DE EXHIBICIÓN
- PASTERERIA PROFESIONAL II: Postres al plato
- PASTERERIA PROFESIONAL II
- COCINA INTERNACIONAL II
- PANADERÍA FUNCIONAL
- DIETETICA Y GASTRONOMIA
- PASTERERIA FUNCIONAL
- SUPER ALIMENTOS Y USOS EN LA COCINA

### ÁREA AXIOLÓGICA

- APRENDER A APRENDER
- COMPETENCIAS DIGITALES
- COMUNICACIÓN ORAL Y ESCRITA
- MODELOS DE EMPLEABILIDAD
- DESARROLLO Y ADMINISTRACIÓN DE PROYECTOS
- FORMACIÓN HUMANA Y CIUDADANA
- GESTIÓN DE INFORMACIÓN
- NUEVOS MODELOS DE NEGOCIOS
- HABILIDADES DIRECTIVAS

Licenciatura en Gastronomía,

Universidad UNEA. Av. Zarzaparrillas número 85. Edificio C, Aula C-010,  
Col. Villa de las Flores Coacalco de Berriozabal, C.P. 55700, Estado de México.

Mixta. RVOE 20170452. Acuerdo 06/06/2017. DGAIR/SEP Licenciatura en Gastronomía, Escuela Gastronómica Corbusé. sin validez oficial.

\*Consulta las optativas en campus

**#CLAROQUEPUEDO**