



- Creatividad e innovación
- Historia de la gastronomía
- Microbiología de los alimentos
- Sanidad e higiene en la industria gastronómica
- Fundamentos de administración
- Inglés I

- Comunicación y trabajo colaborativo
- Métodos y técnicas culinarias
- Fundamentos de química de los alimentos
- Fundamentos de nutrición
- Fundamentos de contabilidad
- Inglés II

- Liderazgo y gestión del cambio
- Fundamentos culinarios
- Cocina profesional
- Bases de la panadería
- Compras y almacenaje
- Inglés III

- Charcutería
- Planeación de menús
- Bases de la pastelería
- Arte y decoración creativa
- Control de costos de alimentos y bebidas
- Inglés IV

- ◆ **Cocina española**
- ◆ **Cocina italiana**
- ◆ **Repostería**
- ◆ **Mercadotecnia de la industria del servicio**
- ◆ **Franquicias**
- ◆ **Inglés V**

- **Cocina mexicana**
- **Cocina de mar**
- **Confitería**
- **Vitivinicultura y enología**
- **Usos del derecho en la gastronomía**
- **Inglés VI**

- **Cocina francesa**
- **Cocina vegana y vegetariana**
- **Chocolatería**
- **Sustentabilidad en alimentos y bebidas**
- **Cocina fusión y molecular**
- **Cocina nutricional**

- **Cocina latinoamericana**
- **Cocina oriental**
- **Pastelería internacional**
- **Coctelería internacional**
- **Recetario internacional**
- **Servicio internacional**

- ◆ Operación y mantenimiento de restaurantes
- ◆ Plan de negocios gastronómicos
- ◆ Organización de banquetes
- ◆ Certificación de la calidad para hoteles y restaurantes
- ◆ Responsabilidad social
- ◆ Comportamiento organizacional