



# INSTITUTO BARSTOW DE MÉXICO

## LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

RVOE 20220466

C  
U  
A  
T  
R  
I  
M  
E  
S  
T  
R  
E  
S

	ÁREA BÁSICA	ÁREA INSTRUMENTAL	ÁREA ESPECÍFICA	ÁREA ESPECIALIZADA	LENGUA EXTRANJERA	
1o	INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA	MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS	PROCESO ADMINISTRATIVO	INTRODUCCIÓN A LAS TÉCNICAS CULINARIAS	COCINA PREHISPANICA	INGLÉS I
2o	EQUIPO Y MANTENIMIENTO DE COCINAS	FUNDAMENTOS DE CONTABILIDAD	ADMINISTRACIÓN DEL CAPITAL HUMANO	BASES PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS	COCINA MEXICANA CONTEMPORANEA	INGLÉS II
3o	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	HIGIENE Y SEGURIDAD DE COCINAS	NUTRICIÓN Y DIETÉTICA	COCINA VEGANA	COCINA FRANCESA	INGLÉS III
4o	GEOGRAFÍA GASTRONÓMICA DE MÉXICO	COSTOS E INSUMOS DE ALIMENTACIÓN	SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	VITIVINICULTURA Y ENOLOGÍA	COCINA ESPAÑOLA	INGLÉS IV
5o	ELABORACIÓN DE MENÚS	VOLATERÍA, PESCADERÍA Y TABLAJERÍA	BAR Y COCTELERÍA	TÉCNICAS DE ESCULTURA Y MUKIMONO	COCINA ITALIANA	INGLÉS V
6o	ADMINISTRACIÓN FINANCIERA	EVENTOS Y BANQUETES	PANADERÍA Y PASTELERÍA	COCINA ORIENTAL	COMPETITIVIDA TURÍSTICA DE MÉXICO	INGLÉS VI
7o	ADMINISTRACIÓN ESTRATÉGICA	DERECHO LABORAL	COMEDORES INDUSTRIALES Y HOSPITALARIOS	CHOCOLATERÍA Y COONFITERÍA	COCINA SUDAMERICANA	FRANCÉS GASTRONÓMICO I
8o	ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS	ADMINISTRACIÓN DE RESTAURANTES	LEGISLACIÓN EN LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA	FUNDAMENTOS DE MERCADOTÉCNIA	COCINA FUSION Y MOLECULAR	FRANCÉS GASTRONÓMICO II
9o	ÉTICA PROFESIONAL	DESARROLLO DE HABILIDADES DIRECTIVAS	LEGISLACIÓN DE MARCAS Y PATENTES	COMERCIALIZACIÓN DE SERICIOS GASTRONÓMICOS	COCINA ÁRABE	FRANCÉS GASTRONÓMICO III