

SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8
Desarrollo Personal y Profesional	Ética y Responsabilidad Social	Derechos Humanos, Cultura de Paz y Equidad de Género	Alta Gerencia en Empresas Gastronómicas	Taller de Producción Gastronómica	Metodología de Investigación	Proyecto de Investigación	Estancia Académica Profesional
Comprensión y Producción de Textos	Creatividad e Innovación	Formación en Cultura Emprendedora	Costos y Adquisiciones de Alimentos y Bebidas	Diseño y Equipamiento de Espacios Gastronómicos	Tópicos Avanzados en el Área de Acentuación I	Tópicos Avanzados en el Área de Acentuación VII	
Introducción a la Industria del Servicio	Arte de la Mesa y Protocolo	Informática Gastronómica	Enología	Legislación Laboral, Alimentaria y Ambiental	Tópicos Avanzados en el Área de Acentuación II	Tópicos Avanzados en el Área de Acentuación VIII	
Alimentación Colectiva y Saludable	Matemáticas Culinarias	Administración de la Operación Gastronómica	Ingeniería de Menús	Cocina Internacional	Tópicos Avanzados en el Área de Acentuación III	Tópicos Avanzados en el Área de Acentuación IX	
Contabilidad Básica	Contabilidad Avanzada	Materias Primas: Naturaleza y Productos de México	Administración de Empresas Gastronómicas	Marketing y Gestión Comercial	Tópicos Avanzados en el Área de Acentuación IV	Tópicos Avanzados en el Área de Acentuación X	
Introducción a la Gastronomía	Cocina Francesa	Productos Cárnicos	Pastelería, Repostería y Panadería	Técnicas y Pastelería Avanzada	Tópicos Avanzados en el Área de Acentuación V	Tópicos Avanzados en el Área de Acentuación XI	
Seguridad e Higiene de los Alimentos	Química y Bioquímica de Alimentos y Bebidas	Costos y Ventas de la Producción Gastronómica	Cocina Regional Mexicana	Maridaje de Alimentos y Bebidas	Tópicos Avanzados en el Área de Acentuación VI	Tópicos Avanzados en el Área de Acentuación XII	
Lenguaje Técnico Culinario	Francés Culinario	Pescados y Mariscos	Optativa Disciplinar I	Optativa Disciplinar II	Optativa Profesional I	Optativa Profesional II	
				Servicio Social			
Programa Institucional para la Formación en Lenguas Extranjeras (PIFLEX de CELE). Requisito obligatorio de Titulación.							
Ejes Transversales: Formación en Cultura Ambiental y Sustentabilidad, Derechos Humanos, Cultura para la Paz y Equidad de Género y Formación en Cultura Emprendedora							
<b>ÁREAS DE ACENTUACIÓN:</b>							
<b>INNOVACIÓN EN PROYECTOS DE NEGOCIOS GASTRONÓMICOS</b>				<b>TENDENCIAS Y VANGUARDIA EN HOTELERÍA, TURISMO Y GASTRONOMÍA</b>			

Seminario de Evaluación y Seguimiento de la Estancia Académica Profesional