



**UPHM**

UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA  
HISPANO MEXICANA

## **GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS**

### **PLAN DE ESTUDIO**

#### **PRIMER SEMESTRE**

Taller de Técnicas de Estudio  
Informática I  
Historia de la Gastronomía  
Bases y Artes Culinarias I  
Identificación de Frutos  
Sanidad e Higiene  
Matemáticas Culinarias  
Francés I  
Inglés I

#### **SEGUNDO SEMESTRE**

Administración Básica  
Contabilidad General  
Informática II  
Bases y Artes Culinarias II  
Identificación de Carnes  
Cafetería  
Cocina Mexicana I  
Francés II  
Inglés II

#### **TERCER SEMESTRE**

Mercadotecnia  
Contabilidad de Costos  
Food Science  
Cocina Experimental  
Nutrición  
Servicio a la Mesa  
Cocina Mexicana II  
Francés III  
Inglés III



**UPHM**

UNIVERSIDAD  
POLITÉCNICA  
HISPANO MEXICANA

#### **CUARTO SEMESTRE**

Contabilidad de Costos en Alimentos y Bebidas  
Derecho Mercantil  
Charcutería  
Bases de la Panadería  
Coctelería  
Cocina Latinoamericana  
Cocina Española  
Francés IV  
Inglés IV

#### **QUINTO SEMESTRE**

Administración de Recursos Humanos  
Derecho Laboral  
Metodología de la Investigación  
Introducción a la Escultura Culinaria  
Panadería  
Repostería I  
Cocina del Medio Oriente  
Cocina Italiana

#### **SEXTO SEMESTRE**

Control de Alimentos y Bebidas  
Metodología de la Investigación II  
Escultura Culinaria  
Repostería II  
Banquetes  
Cocina Anglosajona  
Cocina Francesa

#### **SÉPTIMO SEMESTRE**

Seminario de Tesis I  
Instalación y Mantenimiento de Restaurantes  
Cocina Contemporánea  
Cocina Fría  
Cocina de Mar  
Enología I  
Cocina Asiática

**OCTAVO SEMESTRE**

Aseguramiento de la Calidad  
Seminario de Tesis II  
Operación de Restaurantes  
Strange Food  
Cocina Vegetariana  
Confitería y Chocolatería  
Enología I